ACTA N°5

FECHA: 10 abril del 2023

HORA: 4:00 pm 6:00 pm

LUGAR: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR

ASISTENTES: Manipuladoras

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de dudas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:

Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre las Prácticas del personal manipulador

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Computador
*Presentación

1. **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

De acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013**, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de Salud

Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud par manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. E certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cad vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausenci del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de lo alimentos que se manipulen. Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar la

pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Educación y Capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Prácticas de Higiene Personal: Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

Cuerpo:

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

Cabello:

Lávese el cabello de manera regular.
Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.
Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.
No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.
Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

Manos:

A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



Oídos, nariz y boca

Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).
No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.
Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

Uniforme

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.
Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimient de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerra el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.
Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Después de comer, fumar o sonarse la nariz
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser.
Después de manipular dinero.
Después de utilizar el sanitario.

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediat

Uñas

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.
Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.
Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
Utilice gorro, malla o cofia.
Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.
Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.

El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

Calzado

Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.
No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

Uso de guantes

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfumes, loción de afeitar

No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.
No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.
En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas

NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:

Comer, beber y masticar chicle

Fumar
Limpiar las gafas con el aliento
Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Costos de una práctica higiénica deficiente

Quejas de los beneficiarios.
Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
Causar el cierre de una unidad operativa.
Pérdida del empleo.
Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
Pérdida de la reputación.
Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

Beneficios de una buena práctica higiénica

Usuarios bien alimentados.
Mejores rendimientos y beneficios.
Ambiente de trabajo más seguro y agradable.
Satisfacción de los usuarios.
Mayor tiempo de vida útil de los productos.
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables
Satisfacción personal y Laboral.
Buena reputación para usted y su unidad operativa.

Para finalizar se resuelven dudas y se realiza postest.

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
AMEYE AYALA MEDINA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	
na Yelto Garcia	operaria	Suramerica	
Enilse BUCURU	Operaria	Suramerica	
a Beatriz Hidalgo Garcia.	Operaria	Suramerica.	

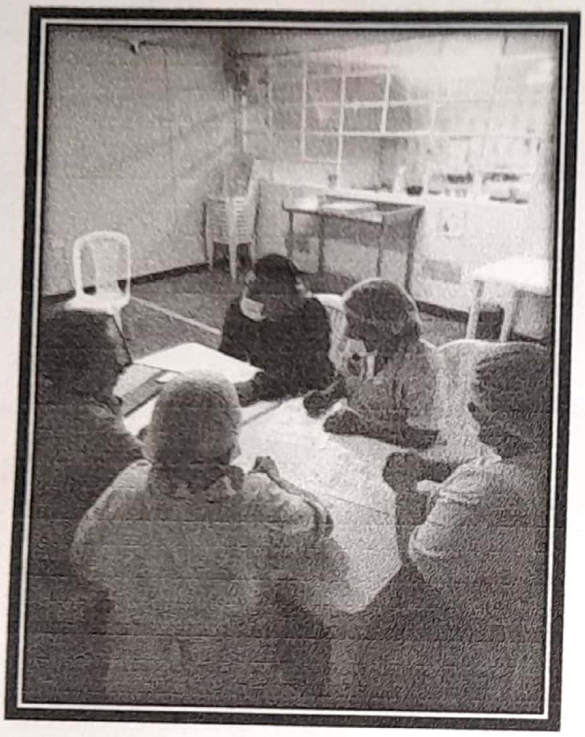
Esteban Urrego	Auxiliar Administrativo	comedores	

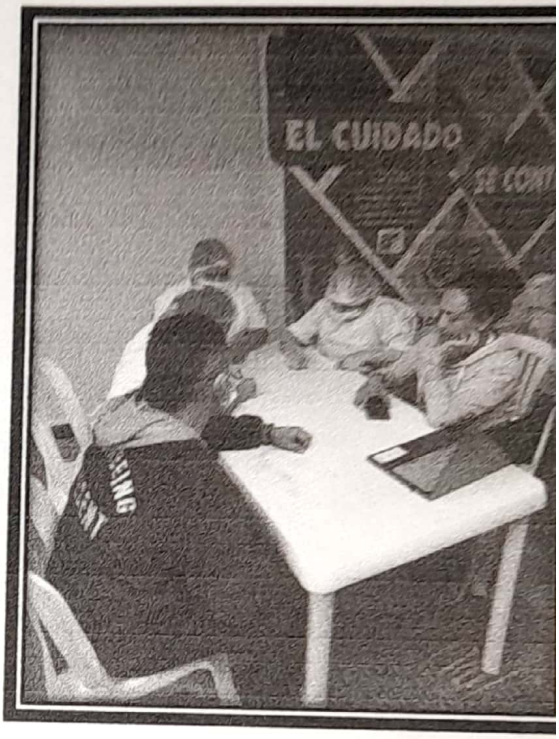
Anexos:

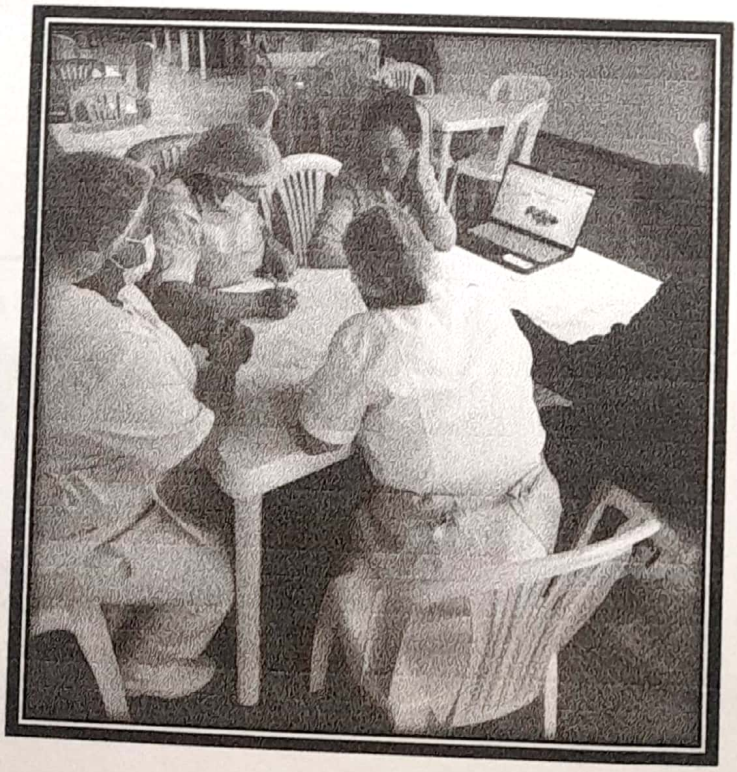
Elaboró: ___ AMEYE AYALA MEDINA

Capacitacion Nutricionista tema Personal Manipulador

10 de abril de 2023







SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

1

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2



De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

3

Certificado médico





Educación y Capacitac

Prácticas de Higiene Personal



4

Prácticas de Higiene Personal



5

DOTACIÓN PERSONAL MANIPUL

La indumentaria debe ser de color blanco o claro para visualizar mejor su estado de limpieza y única para esta actividad.



Gorra o gafia

Barbijo

Delantal Plástico

Guardapolvo o jaqueta y pantalón

Calzado exclusivo el lugar de trabajo

6



Uniforme



- Cámbiese diariamente de uniforme
- Si utiliza delantal, preferiblemente sin bolsillos y atado al cuerpo
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable
- Utilice peto.

No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle



No se permite salir del área de preparación con el uniforme puesto, se contaminia.

8

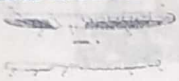


Calzado





- Material resistente e impermeable.
- Holgado, cerrado y con suela antideslizante.
- Limpio y en buenas condiciones



Guantes



Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico que a las manos.

EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfume y loción de afeitar

- No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos absorben olores. contaminación química
- No utilice: anillos, pulseras, cadenas, aretes, relojes, piercing, manillas, broches.
- Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.



10

Baño diario y buen aseo personal







Higiene oral



totalmente

lavado del cabello



Cabello recogido

No maquillaje



Lavado de manos con agua y jabón

¿Cómo lavarse las manos?





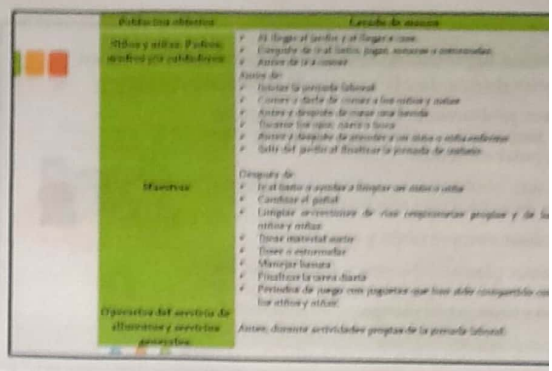
12

Zonas de mayor contaminación de las manos





13



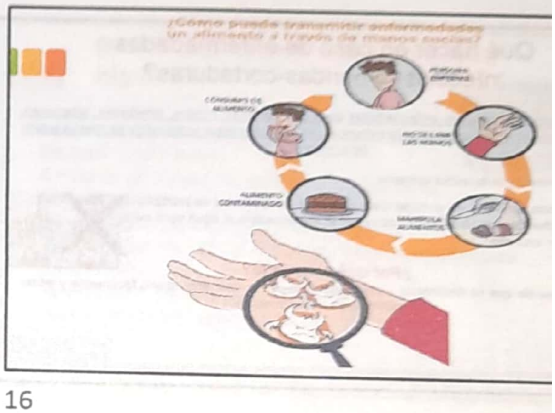
14

Lavarse las manos:

- Antes de comenzar el trabajo.
- Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
- Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
- Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
- Luego de comer, fumar o sonarse la nariz.
- En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser. Después de manipular dinero.
- En seguida de utilizar el sanitario.



15



16

Uñas:

Limpias, cortas y sin esmalte



Después de pelar papa y otras preparaciones, limpiar uñas y bien las las manos.





17



Oídos, nariz y boca

Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

En la nariz y boca se encuentra una bacteria llamada Staphy cual puede producir intoxicación alimentaria, y se disemina m cuando nos sonamos, tosemos o simplemente silbamos en producción de alimentos.

No está permitido sonarse, toser, estornudar en el servicio de a

18

Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos Hábitos deseables

1. Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
2. Lavar prolijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
3. Utilizar siempre jabón y agua limpia.
4. Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.



9

Hábitos indeseables

1. Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
2. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
3. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
4. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.
5. Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

20

Qué hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?

Ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Informar al coordinador de la unidad operativa



ptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen. Estas heridas cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua para evitar la ión cruzada.



¿Por qué coloreado?

Para en el caso de que se desprenda y caiga sobre los alimentos, encontrarlo fácilmente y retirar el alimento ya contaminado.

Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos

No escupir, toser o estornudar

Hurgarse o rascarse la nariz



Limpiar las gafas el aliento.



Escupir, tose estornudar

Fumar



22

SE DEBE SER ESPECIALMENTE CUIDADOSO CON HABITOS COMO:





Rascarse la cabeza puede caer cabellos o caspa en el alimento



Probar alimentos con los dedos



Dar uso indebido a los utensilios o instrumentos de trabajo



Sacar cera de los oídos

Evitar piso húmedo en área de preparación

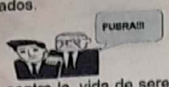


Se previenen accidentes y contaminación

24

Costos de una práctica higiénica deficiente :

- Quejas de los usuarios
- Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
- Causar el cierre de una institución
- Pérdida del empleo
- Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
- Pérdida de la reputación







25

Costos de una práctica higiénicadeficiente

•Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de intoxicación alimentaria.

•Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trab rendimientos económicos mas bajos, menores beneficios y reducción d vida útil de los productos.

0

AUTOESTIMA
RENDIMIENTO
BENEFICIO
MOTIVACION



26

En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.





7

Beneficios de una buena práctica higiénica :



Usuarios bien alimentados
Mejores rendimientos
Ambiente de trabajo mas seguro y agradable.
Satisfacción de los usuarios.
Mayor tiempo de vida útil de los productos.
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables (SDIS-SDS).
Satisfacción personal y Laboral.
Buena reputación para usted y su institución..

28

Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

- Mantenga gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las BPM.
- Manipule los alimentos lo menos posible
- Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas durante los tiempos óptimos.
- No pruebe comida con las manos.
- Tenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados.

Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

- Limpie y desinfecte los equipos después de utilizarlos.
- Lave las manos cada vez que toque algo a lo que está preparando.
- Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.
- Si observa algún alimento en mal estado no lo utilice. No almac
- cocinados con alimentos crudos
- Devuelva los productos al proveedor cuando no cumplan lo indicado, e informe de inmediato al superior.

30

Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

- Lave y desinfecte los alimentos que se van a comer crudos, especialmente las frutas y las hortalizas de hoja.
- No prepare los alimentos con demasiada anticipación, esto con el fin de evitar el crecimiento microbiano.
- Cocine completamente los alimentos
- Jugos, lácteos, ensaladas frías se deben mantener por debajo de 4° C +/-2°C.
- Mantenga caliente la comida lista para servir (Por encima de 60° C).



Gracias!!

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADOR	
FECHA:	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Emilse Zuluaga

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimento 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO: VERDADERO:
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón anti necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos has codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotato frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano i entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrel 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo roc con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la p mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009

KN002129
S/S

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Emilce Bucuru

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO: X
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacter necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquier entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre si con los dedos entrelazado 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la manc opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con u toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I201903 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL		PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA		POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADO
FECHA:	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Manuel Esteban Urrego		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de a 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudies representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la p 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO:_____
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rot frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mar entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos ent 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma d opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceve olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamen toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Manuel Esteban Arrego M.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO:_____
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados. 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038660 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL		PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA		POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADOR
FECHA:	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO:_____
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados. 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código:	FOR-PSS-299
		Versión:	0
		Fecha:	Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página:	2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: ANA BEATRIZ HURTADO GARCIA

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz. 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10 Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores. 12. Ninguna de las anteriores.
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO: _____ VERDADERO: _____
Selecione los pasos para el lavado de manos	1. Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacte necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2. Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquier entrelazando los dedos y viceversa. 3. Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazado 4. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos. 5. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándo con la palma de la mano derecha y viceversa. 6. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7. Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con u toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. a. Todos los anteriores a. Ninguno de los anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADOR	
FECHA:	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Linda Tello		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO: X
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados. 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Cinco Tello

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando:	1. Antes de comenzar el trabajo. 2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos. 3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. 4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel. 5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz 6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo. 7. Cuando se limpie el sudor. 8. Al estornudar o toser. 9.Después de manipular dinero. 10.Después de utilizar el sanitario. 11.Todas las anteriores 12. Ninguna de las anteriores
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione FALSO o VERDADERO, respecto al lavado de manos: Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario	FALSO:_____ VERDADERO:_____
Selecione los pasos para el lavado de manos	1, Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos. 2, Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa. 3, Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados. 4, Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos. 5, Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa, 6, Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas. 7, Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. 8, Todos los anteriores 9, Ninguno de los anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N°5

FECHA: Bogotá, 17 de marzo de 2023
HORA: 4:00 pm -6:00 pm
LUGAR: Comedor Comunitario Suramérica
TEMA: Contaminación de los alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos
ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos y nutricionista operador
ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Aplicación de pre tes
3. Desarrollo del taller
4. Aplicación de pos tes

DESARROLLO:

1. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

a. Tipos

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio. Ejemplo: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

Química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.

Powered by CamScanner

Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

b. Causas

Primaria: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.

Aguas de riego contaminadas.
Uso inadecuado de plaguicidas.
No aplicación de medidas sanitarias en la crianza de animales.
Defecación a campo abierto.
Uso inapropiado de antibióticos o drogas veterinarias

Secundaria: Se origina en las diferentes etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados, generalmente por defectos críticos en edificaciones, equipos, servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas), presencia de plagas y no aplicación de buenas practicas de manufactura, como es el caso de la manipulación excesiva o de la exposición al ambiente durante tiempos prolongados.

Terciaria: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos, o en el almacenamiento de los mismos.

Otras causas:

Los animales que padecen enfermedades que se trasmiten al hombre, tales como salmonelas en las aves y bovinos, tenias en los cerdos, brucelosis en las vacas, leptospirosis en los conejos.
Las aguas usadas para la producción de alimentos se contaminan cuando a ellas se vierten aguas negras o industriales.
Excretas en campo abierto.
Cuando se usan aguas negras como riego de cultivos.
Otros seres vivos como los Parásitos, Priones y Algas.

- **Parásitos:**

Un parásito es aquel ser vivo que se nutre a expensas de otro ser vivo de distinta especie sin aportar ningún beneficio a este último. Viven en el intestino del hombre y los animales y llegan a su organismo a través de alimentos contaminados con huevos de estos parásitos.

Powered by CamScanner

- **Priones:**

Son una proteína patógena que tiene alterada su estructura terciaria. A diferencia del resto de los agentes infecciosos (virus, bacterias, hongos etc...), que contienen ácidos nucleicos (ya sea ADN, el ARN, o ambos), un prion sólo está compuesto por aminoácidos. Los priones son los responsables de las encefalopatías espongiformes transmisibles en una variedad de mamíferos, incluida la encefalopatía espongiforme bovina (también conocida como "enfermedad de las vacas locas") en el ganado. Los priones se propagan mediante la transmisión de proteínas anómalas con mal plegamiento. Cuando un prion entra en un organismo sano actúa sobre la forma normal del mismo tipo de prion existente en el organismo, modificándola y convirtiéndola en prion.

- **Algas:**

Seres vivos de color verde

Viven en agua dulce y marina, en superficies, suelos, rocas y muros. Sirven como abono, productos industriales gelatinosos

Se clasifican de acuerdo al color: azules ,pardas ,verdes y rojas. Las pardas producen toxinas.

Resisten temperaturas de 85°C. Algunas son patógenas.

c. **Contaminación Cruzada**:

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

Alimento a alimento.
Persona a alimento
Utensilios a alimento.
Equipos a alimento.

Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador pasa de manejar alimentos crudos a manejar alimentos cocinados sin lavarse las manos.

Causas:

Contaminación por manipuladores de alimentos
Prácticas inadecuadas de almacenamiento

Powered by CamScanner

Contacto con los manipuladores
Alimentos o ingredientes contaminados
Contacto con superficies contaminadas (equipos, utensilios, paños de limpieza)
Uso de hielo preparado inadecuadamente
Contaminación ocasionada por los consumidores.

✓ **Medidas preventivas**

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad.
- Se recomienda que para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo, recipientes y traperos de mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de recibo de alimentos; o cubetas verdes y traperos de mango con color verde para la limpieza de sitios con concentraciones más altas de bacterias como los baños. Recuerde, los traperos usados para limpiar el área de proceso, no podrán ser usados para el aseo de baños, debe realizarse con implementos diferentes.
- Las herramientas de limpieza con el mismo color se deben limpiar y almacenar por separado y una vez que estén limpias, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Además, todas las áreas deberán ser marcadas con las muestras de los colores o con carteles.
- No deben guardarse toallas de tela sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.
- Garantice que el agua a utilizar para preparar el hielo sea potable, igualmente lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo.
- Si utiliza pila refrigerante, realice proceso de lavado y desinfección indicado.

Powered by CamScanner

- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, se deben establecer medidas de higiene y seguridad como lavado de manos antes de recibir el alimento, crear barreras protectoras entre el participante y el alimento

2. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA´s

Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.
Es importante prevenir, identificar y evaluar los riesgos, con miras a reducir la incidencia de enfermedades asociadas con el consumo de alimentos contaminados en nuestro medio.

a. Principales causas:

- ✓ Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos.
- ✓ Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones.
- ✓ Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos.
- ✓ Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo.
- ✓ Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras.
- ✓ Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

b. Qué es Intoxicación alimentaria?

Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: veneno, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.

Las toxinas se producen a temperaturas entre 6 y 59 grados centígrados. El principal responsable de intoxicaciones es el estafilococo aureus.

c. Tipos de intoxicación alimentaria:

- ✓ **Intoxicaciones generadas por bacterias:**

Estafilococcica

Powered by CamScanner

(staphilococcus):
• Signos y síntomas: Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea. retorcijones, deshidratación, debilidad.
• Alimento implicado: Jamón cocido, productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos y comida rica en proteína.
• Factores que generan su crecimiento: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras o refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.

Botulismo (clostridium botulinum).

• Signos y síntomas: vértigo, visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria.
• Alimento implicado: conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados.
• Factores que generan su crecimiento: Elaboración inapropiada de alimentos enlatados.

Shigellosis (Agente Shigella)

• Signos y síntomas: dolores abdominales, diarrea, heces sanguinolentas, fiebre, vómito y dolores abdominales.
• Alimento implicado: ensaladas y agua.
• Factores que generan su crecimiento: Refrigeración insuficiente, deficiente lavado de manos, cocción inapropiada de alimentos.

Salmonella Cholerae Suis (salmonella)

• Signos y síntomas: diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre, vómito, postración.
• Alimento implicado carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.
• Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada, alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.

Gastroenteritis (Escherichia Coli)

• Signos y síntomas: fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa.
• Alimento implicado: Cualquier alimento o agua contaminada con heces.
• Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, agua contaminada, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente,

Powered by CamScanner

limpieza y desinfección inadecuada.

✓ **Intoxicaciones**

generadas por virus:

Cólera (Vibrio

Cholerae)
• Signos y síntomas: Diarrea acuosa, dolores abdominales, vómito, deshidratación.

• Alimentos implicados: Pescados y mariscos crudos, alimentos crudos y alimentos lavados con aguas contaminadas.
• Factores: Cocción inapropiada de alimentos, falta de higiene personal, inadecuado lavado de manos, uso de agua contaminada.

Fiebre Tifoidea (Salmonella Tyfhi)

• Signos y síntomas: Malestar, fiebre, náuseas, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, heces sanguinolentas.
• Alimentos implicados: Mariscos, leche cruda, agua contaminada.
• Factores: Falta de higiene personal, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, personas infectadas que tocan alimentos.

Hepatitis A (virus de la hepatitis A)

• Signos y síntomas: fiebre, malestar, náuseas, dolor abdominal, ictericia.
• Alimentos implicados: Cualquier alimento o agua contaminada con el virus.
• Factores: Personas infectadas que tocan alimento, falta de higiene, cocción inapropiada de alimentos.

✓ **Intoxicaciones generadas por Priones:**

Encefalopatía espongiforme bovina o "enfermedad de las vacas locas" (prion)

- Signos y síntomas: Una progresiva alteración de la personalidad y del comportamiento, deterioro de las funciones intelectuales y de memoria. A medida que la enfermedad avanza aparecen dolores musculares en las extremidades inferiores. En una fase final los síntomas principales son demencia y disestesia. La muerte sobreviene tras 6-12 meses desde la aparición de los primeros síntomas. En la actualidad es una enfermedad

Powered by CamScanner

incurable.

- Alimentos implicados: carne de vaca.
- Factores: Se cree que la causa de esa enfermedad es el consumo de carne de vacuno y/o de otros productos derivados del vacuno contaminados

✓ **Intoxicaciones generadas por parásitos:**

Teniasis (taenia saginata de carne de res-taenia solium de carne de cerdo)

- Signos y síntomas: malestar, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales. Los segmentos de la tenia se pueden ver en las heces
- Alimentos implicados: Carne cruda o mal cocinada.
- Factores: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas

Amebiasis (Entamoeba histolytica)

- Signos y síntomas: Dolores abdominales, algunas veces vómito, diarrea, heces con sangre.
- Alimentos implicados: Verduras y frutas
- Factores: Falta de higiene personal, cocción insuficiente, personas infectadas que tocan los alimentos, agua contaminada, alimentos contaminados con heces.

Cisticercosis (Cisticercus cellulosae)

- Signos y síntomas: constantes y fuertes dolores de cabeza, desorientación, y en casos graves convulsiones, parcial pérdida de la memoria, disminución en la visión o ceguera y hasta la muerte.
- Alimentos implicados: Cualquier alimento contaminado con heces humanas que contienen huevos de taenia solium de la carne de cerdo.
- Factores: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas

Giardiasis (Giardia lamblia)

- Signos y síntomas: Diarrea con sangre, pérdida de sangre constante provocando anemia por deficiencia de hierro. En los casos más severos se puede llegar a producir el síndrome de malabsorción, debido a la destrucción de las células epiteliales del intestino delgado.
- Alimentos implicados: Agua contaminada, vegetales y frutas.
- Factores: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

lavado de manos.

Ascariasis (Ascaris lumbricoides)

- Signos y síntomas: Es asintomática la mayoría de las ocasiones, puede provocar dolor abdominal recurrente, pancreatitis, apendicitis, u obstrucción intestinal aguda.
- Alimentos implicados: Los huevos se pueden ingerir al consumir alimentos o bebidas contaminadas.
- Factores que la producen Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

Trichuriasis (Trichuris trichura)

- Signos y síntomas: Es sintomática la mayoría de las ocasiones, o puede provocar diarrea con sangre de presentación constante y como consecuencia anemia por deficiencia de hierro.
- Alimentos implicados: Vegetales y agua contaminada.
- Factores: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala Medina	Nutricionista	Operador	
Manuel E. Urrego M.	Auxilia Administrativo	Comedor.	
Lina Marcela Tello	operaria.	Comedores.	
Ana Beatriz Idalgo	operario	Comedores.	
Hara Emilce Bocora	operaria.	Comedores.	

Anexos:

Elaboró

Powered by CamScanner

Capacitación Contaminación de alimentos y enfermedades

17 de marzo de 2023





Powered by CamScanner

SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
COMEDOR COMUNITARIO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



NUTRICIONISTA OPERADOR

1

Contaminación de los alimentos

2

DEFINICIÓN

El concepto de CONTAMINACIÓN se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume.
Básicamente esas materias pueden ser de tipo biológico, de tipo químico y de tipo físico



3

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

1. Contaminación primaria o de origen:
Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.
Por ejemplo: Cosecha, ordeñe, pesca.
Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.



4

2. Contaminación directa:

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula.

Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.



5

¿Qué es contaminación cruzada?

6



Contaminación Cruzada

7

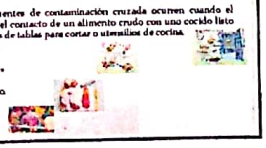
3. Contaminación cruzada:

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

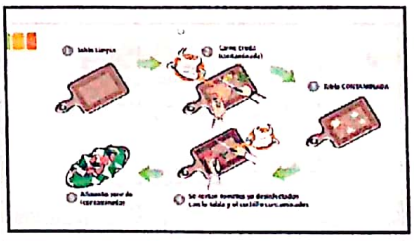
Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

Otro ejemplo es:

- Persona -alimento***
- Utensilios a alimento
- Equipos a alimento



8



9

Powered by CamScanner

CONTAMINACIÓN POR LOS CONSUMIDORES

- En auto servicio, líneas de servicio o alimentos expuestos, poner barreras protectoras (ej. estornudos)
- Proveer al consumidor de utensilios limpios para tomar o segundas porciones.
- Establecer medidas para proteger los condimentos y salsas de uso colectivo.

10

CONTAMINACION FÍSICA

Incorporación accidental de cuerpos extraños al alimento, durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

- ✓Tornillos
- ✓Cabellos
- ✓Joyas
- ✓Polvo
- ✓Cristales rotos
- ✓Botones
- ✓Huesos
- ✓Piedras
- ✓Ramas
- ✓Metal





11

Contaminación Química

Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.





Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse a otros.

12

Contaminación Biológica

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus.

Causando: descomposición, mohecimiento, daño, deterioro y fermentación,



13

Causas de contaminación*



* lugar de origen

14

PRIMARIA

Lugar de origen de la materia prima por inadecuadas prácticas agrícolas y pecuarias.

- •Aguas de riego contaminadas
- •Uso inadecuado de plaguicidas
- •No aplicación de medidas sanitar animales
- •Defecación a campo abierto
- •Uso inapropiado de antibióticos veterinarias



o drogas

15

SECUNDARIA:



Etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados

- Causas:
- Locativas
- Equipos
- Servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas),
- Presencia de plagas
- No aplicación de buenas prácticas de manufactura

16

TERCIARIA:

Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de exhibición y servido de los alimentos o en el almacenamiento de los mismos



17

PAÑOS UTILIZADOS EN LA LIMPIEZA

•NO deben guardarse sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.

•Cuando se utiliza un desinfectante en una botella con aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.



18

Powered by CamScanner

Animales enfermos

- Ciertos, tenia
- Virales, brucelosis
- Cerdos, tuberculosis
- Aves y moscas, salmonelas



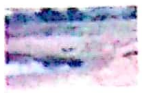
19

Contaminación de aguas de proceso con aguas negras



20

Exposición de excretas a campo abierto



21

MEDIDAS PREVENTIVAS

22

- Separe adecuadamente los productos crudos de los cocidos ya que estos últimos pueden contaminarse a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.

23

- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

24

- Mantenga los niveles de almacenamiento en frigorífico (condiciones higiénicas y organizadas)
- Proteja los alimentos para no contaminarlos
- Almacene los alimentos lejos de sustancias (Evitar cerca detergentes)
- Almacene los alimentos del piso a mínimo 10 cm en estantes elevados

25

- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores
- Use de código de colores en el material utilizado y áreas, evitar los para evitar una contaminación, el sistema de código de color ayuda a establecer que ingredientes de bajo riesgo usar en cada área de la cocina

26

Partes utilizadas en la fumigación



27

Powered by CamScanner

Contaminación por Hielo



28

Contaminación por los consumidores

- En auto servicio, líneas de servicio o alimentos expuestos, poner barreras protectoras (ej. estornudos)
- Proveer al consumidor de utensilios limpios para tomar o segundas porciones
- Establecer medidas para proteger los condimentos y salsas de uso colectivo

29

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)



30



"Estas enfermedades pueden ser graves incluso fatales"

31

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o tóxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento



32

CAUSAS MÁS COMUNES DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Infección: Presente cuando se consume un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos. Puede ser el caso de bacterias como Salmonella presente en huevos, carnes, pollos, lácteos, vegetales crudos y frutas cortadas o peladas.
Intoxicación: Presente cuando se consume alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento.

33

SÍNTOMAS MÁS COMUNES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)

Los enfermos de las que se presentan el consumidor no siempre se entienden de la forma que indica esta manera, ya que la sintomatología de una enfermedad varía a acuerdo a distintos factores, como son edad, tipo de alimento consumido, estado de salud de la persona, cantidad de bacterias o de toxina en el alimento y otros.

Principalmente de la enfermedad que se presente y evidentemente las variables anteriormente mencionadas, las ETA pueden afectar en cuanto los siguientes síntomas:

Dolor de estómago,
Vómitos y
Diarrea

34

-Inadecuada manipulación de los alimentos
-Ausencia del hábito de lavado de manos
-Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones
-Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos
-Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo
-Los alimentos que se sirven calientes se exponen a temperaturas no seguras
-Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda



35

VIA DE TRANSMISIÓN CICLO EPIDEMIOLÓGICO FECAL ORAL

Este ciclo es una de las formas más comunes de trasmitir el patógeno a los alimentos

1. Ciclo fecal oral corto: Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas, las que posteriormente se enferman.
2. Ciclo fecal oral largo: Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas.

Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.



36

Powered by CamScanner

Intoxicación alimentaria

Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias, tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.

37

Tipos de Intoxicación Alimentaria

Generadas por bacterias

Estafilococcica:

•**Signos y síntomas:** Náuseas, salivación excesiva, vomito, diarrea. Retorcijones-Deshidratación- debilidad

•**Alimento implicado**: Jamón cocido. Productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos, comida rica en proteína.

•**Factores**: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.

38

Botulismo:

- **Agente**: clostridium botulinum.
- **Signos y síntomas**: vértigo, visión borrosa, doble sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria.
- **Alimento implicado**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.
- **Factores**: elaboración inapropiada de alimentos enlatados.

39

Shigellosis:

- **Agente** Shigella
- **Signos y síntomas** Dolores abdominales diarrea heces sanguinolentas fiebre, vómito, dolores abdominales
- Alimento implicado ensaladas y agua
- Factores: Refrigeración insuficiente deficiente lavado de manos cocción inapropiada de alimentos

40

Salmonella Cholerae Suis

•**Agente:** salmonella

•**Signos y síntomas**: Diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre, vomita, postración.

•**Alimento implicado:** carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.

•**Factores**: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada. Alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.

41

Gastroenteritis

•**Agente**: Escherichia Coli.

•**Signos y síntomas**: Fiebre escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa.

•**Alimento implicado**: Cualquier alimento o agua contaminada con heces.

•**Factores**: Deficiente higiene personal, agua contaminada, coccion inapropiada, refrigeracion insuficiente, limpieza y desinfección inadecuada.

42

Cólera

•**Agente**: Vibrio Cholerae

•**Signos y síntomas**: diarrea acuosa, dolores abdominales, vómito, deshidratación.

•**Alimentos implicados**: Pescados y mariscos crudos, alimentos crudos, alimentos lavados con aguas contaminadas.

•**Factores**: Coccion inapropiada de alimentos, falta de higiene personal, inadecuado lavado de manos, uso de agua contaminada.

43

Fiebre Tifoidea

•**Agente:** Salmonella typhi

•**Signos y síntomas**: Malestar, fiebre, náuseas, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, heces sanguinolentas.

•**Alimentos implicados**: Mariscos, leche cruda, agua contaminada.

•**Factores**: Falta de higiene personal, refrigeración insuficiente, coccion inapropiada, personas infectadas que tocan alimentos.

44

Hepatitis A

•**Agente**: virus de la hepatitis A.

•**Signos y síntomas**: Fiebre, malestar, nauseas, dolor abdominal, ictericia.

•**Alimentos implicados**: Cualquier alimento o agua contaminado con el virus.

•**Factores**: Personas infectadas que tocan alimento, falta de higiene, cocción inapropiada de alimentos.

45

Powered by CamScanner

Encefalopatía espongiforme bovina o "enfermedad de las vacas locas"

- **Agente**: Prion
- **Signos y síntomas**: Progresiva alteración de la personalidad, deterioro de las funciones intelectuales y de memoria reciente, contracciones bruscas de algunos músculos
- **Alimento implicado**: carne de vaca
- **Factores**: consumo de carne de vacuno y/o de otros productos derivados del vacuno contaminados

46

Teniasis

- **Agente**: taenia saginata de carne de res, taenia solium de carne de cerdo
- **Signos y síntomas**: malestar, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales. Los segmentos de la tenia se pueden ver en las heces
- **Alimento implicado**: Carne cruda o mal cocinada
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas

47

Amebiasis

- **Agente**: Entamoeba histolytica
- **Signos y síntomas**: Dolores abdominales, algunas veces vómito, diarrea heces con sangre
- **Alimento implicado**: Verduras y frutas
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción insuficiente, personas infectadas que tocan los alimentos, agua contaminada, alimentos contaminados con heces

48

Cisticercosis

- **Agente**: Cisticercus cellulosae
- **Signos y síntomas**: Sintomatología similar a tumor cerebral, meningitis basal.
- **Alimento implicado**: Cualquier alimento contaminado con heces humanas que contienen huevos de tenia solium de la carne de cerdo.
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas.

49

Giardiasis

- **Agente**: Giardia Lamblia
- **Signos y síntomas**: Diarrea con sangre, pérdida de sangre constante provocando anemia por deficiencia de hierro. En los casos mas severos se puede llegar a producir el [illegible], debido a la destrucción de las células epiteliales del intestino delgado.
- **Alimentos implicados**: Agua contaminada, vegetales y frutas.
- **Factores**: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

50

Ascariasis

- **Agente**: Ascariasis Lumbricoides
- **Signos y síntomas**: Es sintomática la mayoría de ocasiones, puede provocar dolor abdominal recurrente, pancreatitis, apendicitis, u obstrucción intestinal aguda
- **Alimentos implicados**: Los huevos se pueden ingerir al consumir alimentos o bebidas contaminadas.
- **Factores que la producen**: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

51

Triquinosis

- **Agente**: Trichuris Trichuria
- **Signos y síntomas**: Es sintomática la mayoría de ocasiones, o puede provocar diarrea con sangre de presentación constante y como consecuencia anemia por deficiencia de hierro.
- **Alimentos implicados**: Vegetales y agua contaminada.
- **Factores**: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

52

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 2023/	TEMA: CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luna Marcela Tello		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ Verdadero_____ (b.)
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	(a.) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b.) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	(a.) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	(a.) Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Linda Marcela Tello

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ b. Verdadero_____
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Emilse Bucuru Mapia

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ b. Verdadero_____
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
4	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 2023/	TEMA: CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Emilse Bucuru Murcia		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ Verdadero_____ b.
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

MN002129
S15

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 2023/	TEMA: CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ana Beatriz Hoyos Garcia		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor. V	a. Falso_____ Verdadero_____ b.
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como: a.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas b.
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación. b.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas b.
Que son las ETAS c	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento: a	a. Conservas, pescado empacado al vacio, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

Especialista MN002129 S15

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor. Y	a. Falso_____ Verdadero_____ b.
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como: a	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación. b.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS a.	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento: a	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
4	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 2023/	TEMA: CONTAMINACION DE ALIMENTOS Y ETAS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Manuel Esteban Urrego Maldonado		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ Verdadero__X____ b.
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. b. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. b. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

Recepcionada
MN002129
5/5

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Manuel Esteban Urrego Maldonado

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es: Falso O verdadero La contaminacion de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso_____ b. Verdadero_X____
Contaminacion Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Contaminacion Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c.Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas
Que son las ETAS	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas. b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus.
El Botulismo (clostridium botulinum) puede estar presente en el siguiente alimento:	a. Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados. b. Pollo, huevos y carne de res. c. Leche en polvo.

3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
4	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 2

FECHA: 28 de febrero 2023

HORA: 3:00 pm -5:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Suramericana

TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos

ASISTENTES Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo

Powered by CamScanner

Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

LOS MICROORGANISMOS

a. Generalidades

Definición. Conocidos también como microbios, son los seres vivos que no podemos ver a simple vista, excepto en algunas ocasiones donde forman colonias gigantescas que se pueden observar, como los mohos del pan. Las bacterias, los virus, las levaduras y las amebas son algunos ejemplos de microorganismos. Como todo organismo, cumplen un ciclo de vida. Desde el pico más alto hasta las profundidades marinas, los microorganismos están presentes en todos los ambientes de la Tierra. Gracias a ellos existen procesos como:

- **La fotosíntesis**. Las cianobacterias y las algas producen un gran porcentaje del alimento y el oxígeno (O_2) necesario para la vida en el planeta.
- **La respiración**. La utilización del oxígeno para producción de energía y agua necesarias para los procesos de supervivencia en animales, plantas y, en general, toda forma de vida en el planeta, es realizada por bacterias y por organelos llamados mitocondrias, que pertenecen a las células de plantas y animales. Sin las mitocondrias no podríamos respirar.

- **Producción de alimento por parte de las plantas**. Todas las raíces de las plantas de nuestro planeta tienen bacterias y hongos asociados a ellas; estos microorganismos absorben los nutrientes del suelo

Powered by CamScanner

necesarios para la fotosíntesis.

- **La descomposición de desechos y materia muerta**. Sin los microorganismos que habitan en el suelo, no se cerraría la cadena alimenticia, ya que estos seres vivos son los que descomponen todos los desechos de los seres vivos (orina, materia fecal, 0etc) y la materia orgánica de los muertos. Al descomponer estas sustancias, los microbios brindan los nutrientes a las raíces de las plantas.

i. Clasificación de los microorganismos

Existen muchas formas de clasificar a los microorganismos; una de las más utilizadas los divide en cinco grupos: virus, bacterias, algas, protozoarios y hongos.

- **Virus**: Son los seres vivos más pequeños; algunos científicos no los definen como seres vivos, por su incapacidad de vivir de forma autónoma (siempre deben invadir un organismo, llamado huésped, para poder activarse y sobrevivir). Los virus tienen tan sólo una porción de material genético y una cápsula de proteínas que los cubre como una coraza protectora.

Los virus se transportan por diversos medios, como el viento y los alimentos, en su búsqueda de huésped. Algunos de los virus más importantes son: el rotavirus, causante de diversas enfermedades gastrointestinales; el virus de la hepatitis, el virus de la influenza (gripe), el VIH (virus causante del SIDA), los que causan enfermedades eruptivas en la infancia, como el virus del sarampión y el virus de la varicela.

- **Bacterias**: Son microorganismos unicelulares (compuestos por una sola célula) que presentan un tamaño de algunos micrómetros de largo (entre 0,5 y 5 µm, por lo general) y diversas formas incluyendo esferas (cocos), barras (bacilos) y hélices (espirilos). Las bacterias son procariotas, es decir, que no tienen su material genético protegido por membrana. Estos microorganismos tienen mecanismos para desplazarse como flagelos (látigos) o cilios (pelillos); por eso pueden colonizar fácilmente un alimento o el interior de un organismo superior, como una planta o animal.

La mayoría de las bacterias cumplen funciones fundamentales para la vida del planeta, como la descomposición de materia, el reintegro de nutrientes a la cadena alimentaria y el intercambio de gases como oxígeno (O_2) y dióxido de carbono (CO_2), necesarios para todos los organismos. Dentro del intestino de los animales superiores como el ser humano existe la microbiota intestinal, colonias bacterianas que ayudan en procesos de reabsorción de agua en el cuerpo y absorción de nutrientes.

Por otra parte, en la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus y Streptococcus en la producción de yogur y queso, y cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. También se emplean bacterias para el curado de tabaco, el curtido de cueros, caucho, algodón, etc.

- **Algas**: Son seres muy importantes porque realizan un gran porcentaje de la fotosíntesis del planeta. Las algas son precursoras de las plantas; abundan en fuentes de agua dulce y salada. Es común encontrarlas formando el popular "buchón", el cual está constituido por millones de algas unidas que cubren como un tapete las lagunas y caños.

Las algas son consideradas parte fundamental de la productividad primaria de la Tierra, porque producen grandes cantidades de oxígeno y alimento necesario para los organismos.

- **Protozoarios**: Son seres diminutos considerados como los precursores de los animales. Por eso al no

Powered by CamScanner

elaborar su alimento, deben buscarlo en el suelo, en el agua y dentro de organismos superiores. Muchos de ellos son benéficos porque ayudan en el suelo a la descomposición de desechos y materia muerta.

Algunos de estos microorganismos son parásitos de animales superiores como el ser humano; así, las amebas, los plasmodios, los tripanosomas y otros pueden ocasionar graves enfermedades como la amebiasis, la malaria y el mal de Chagas, entre otros.

- **Hongos**: Son otro tipo de microorganismos, de mayor tamaño que las bacterias. No pueden elaborar su alimento, por eso requieren buscarlo para vivir. Un criterio de clasificación los divide en mohos, levaduras y setas.

Clases de Hongos		
Mohos	**Levaduras**	**Setas**
Son hongos que crecen formando micelios, una especie de filamento o hilo fino que se esparce sobre la superficie que colonizan, como un tapete muy tupido. Los mohos son descomponedores en el suelo, algunos de ellos forman parte de las raíces de las plantas, y otros han sido utilizados para procesos industriales, como la fermentación de quesos madurados como el Roquefort.	Son hongos unicelulares y microscópicos. Forman colonias al agruparse entre sí. Se han utilizado durante mucho tiempo en procesos de fermentación alcohólica, es decir, la producción de alcohol a partir de azúcares de la cebada, de la uva, etc. 	Hongos macroscópicos que forman una especie de sombrilla; por esto durante mucho tiempo fueron confundidos con plantas. Se utilizan como parte de la alimentación humana (P.ej, champiñones). Algunos de ellos pueden ser venenosos, como las Amanitas. 

Los microorganismos en los alimentos

Todos los alimentos contienen una carga microbiana (cantidad y diversidad de microorganismos) natural. Al ser el alimento una fuente de nutrientes, muchos microbios encuentran un hábitat o ambiente ideal para crecer, reproducirse y cumplir sus funciones vitales.

Variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos

Powered by CamScanner

Como todo ser vivo, un microorganismo depende de factores externos para poder cumplir su ciclo. Algunos de estos factores son la temperatura, la utilización de oxigeno, la cantidad y calidad de nutrientes.

- **Temperatura:** el grado de calor es una variable fundamental para la sobrevivencia de un organismo. Los microbios tienen diversas temperaturas en las que su metabolismo (o producción y utilización de energía) es mejor. Según la temperatura a la que viven en condiciones óptimas, hay microorganismos psicrófilos, mesófilos y termófilos.

Microorganismos según su temperatura			
Clases	**Psicrófilos**	**Mesófilos**	**Termófilos**
Descripción	Prefiere un ambiente vital de temperatura baja de 0 °C a 30 °C. De 15 °C a 20 °C se da su crecimiento óptimo.	Su ambiente vital preferente de temperaturas es de 15°C a 45 °C. La temperatura óptima de crecimiento es de 25 a 35°C.	Ambiente vital preferido bajo condiciones de 30°C hasta 80 °C. Óptimos son de 50°C a 65°C.

Utilización de oxígeno: Los microorganismos, según el elemento químico que usen para su metabolismo, se dividen en dos grupos: aerobios y anaerobios.

Los microorganismos aerobios necesitan el oxígeno del aire para poder realizar su metabolismo; las bacterias que viven en el aire o en superficies como una mesa, son ejemplo de estos microbios. Por otra parte, los microorganismos anaerobios no viven en presencia de oxígeno sino en ambientes cerrados como enlatados y dentro del intestino de animales. Ellos pueden utilizar otros elementos químicos para su metabolismo, como el azufre.

- Cantidad y calidad de nutrientes: Los microorganismos generalmente usan fuentes de carbohidratos para sus procesos metabólicos. La utilización de glucosa como nutriente esencial es una regla para la mayoría de microbios.

Contaminación microbiana en los alimentos

Los alimentos pueden perder su inocuidad por diversas causas, incluida la influencia de los microorganismos. La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

Carga microbiana normal y proliferación

Se ha dicho que los alimentos poseen una carga microbiana o conteo de microorganismos natural. Cuando una materia prima o un alimento preparado se conserva en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, la tasa o nivel de reproducción de una bacteria, un hongo o cualquier tipo de microbio se mantiene en rangos aceptables.

Teniendo en cuenta que los microorganismos se reproducen en una frecuencia muy alta (una bacteria crea descendencia aproximadamente en 25 minutos), cualquier alteración en las condiciones de higiene de un alimento puede conducir a la proliferación excesiva de un microorganismo (reproducción incontrolada), alcanzando niveles que superan el rango permitido para declarar inocuo este producto.

Otro factor que puede alterar la carga microbiana normal de una materia prima o de un alimento preparado, es la contaminación cruzada, es decir, la llegada a ese alimento de microorganismos procedentes del agua de preparación y consumo, de fallas en

Powered by CamScanner

temperaturas de conservación de productos, de las manos de quien lo prepara, de los utensilios, ambientes y equipos que no cumplan en general con condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En general, las condiciones de conservación de bajas temperaturas (inferiores a 6°C) y la conservación del alimento preparado en ausencia de aire evitan la proliferación excesiva de microorganismos y la contaminación cruzada.

Otro factor importante que limita la proliferación excesiva de microorganismos en los alimentos es la cocción adecuada (que supera los 65°C, porque elimina más del 99% de bacterias y hongos mesófilos, que son los que contaminan el alimento en su mayoría).

Microorganismos indicadores y patógenos

Para determinar si un alimento ha perdido su inocuidad microbiana, se utilizan diversas técnicas y análisis. Así, los estudios microbianos de los alimentos buscan dos tipos de microorganismos según este parámetro de inocuidad: los indicadores y los patógenos.

- Microorganismos indicadores: también son conocidos como ambientales; son aquellos que indican fallas en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere que los manipuladores de alimentos y quien los supervisa mejoren y optimicen todas las Buenas prácticas de manufactura en la operación del servicio de alimentación. Algunos de estos microorganismos son:

Microorganismo	Categoría	Significado	Recomendaciones
Coliformes totales	Grupo indicador de higiene y de calidad en alimentos y agua (no son de origen fecal)	Su presencia en alimentos, agua, superficies y ambientes puede deberse a elaboración/manipulación inadecuada y/o contaminación del alimento ya preparado.	En el caso de frutas y verduras lavar y desinfectar de acuerdo a los protocolos establecidos incluso si el alimento va a ser cocinado posteriormente.
Mohos y Levaduras	Grupo de microorganismos indicadores de condiciones de manipulación y eficiencia en los procesos de elaboración de alimentos.	Ya que los mohos y levaduras se encuentran ampliamente distribuidos en el ambiente, es frecuentes encontrarlos en muchos alimentos;	Se dispersan fácilmente por el aire y el polvo por lo cual indicarían condiciones de higiene ambiental que deben mejorar.

Powered by CamScanner

Mesófilos aerobios	Grupo de microorganismos indicadores de calidad e higiene.	Recuentos altos de este grupo en alimentos estables, indica a menudo materias primas contaminadas o tratamientos durante la elaboración no satisfactorios desde el punto de vista sanitario.	En los productos perecederos pueden indicar también condiciones inadecuadas de tiempo/temperatura durante su almacenamiento. Si el recuento alto se da en productos cocidos quiere decir que la materia prima estaba muy contaminada.

Microorganismos patógenos: son aquellos que evidencian riesgo de patogenicidad en los potenciales consumidores de los alimentos; indican fallas graves y contaminación cruzada en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere identificación inmediata del o los factores que están ocasionando la contaminación del alimento. Algunos de estos microorganismos son:

Microorganismo	Categoria	Significado	Recomendaciones
Coliformes Fecales	Grupo indicador de higiene, calidad y seguridad en alimentos y agua (son de origen intestinal es decir fecal). De este grupo hacen parte microorganismos patógenos como E. coli	Su presencia en alimentos, agua, superficies y ambientes, indica contaminación con materia de origen fecal, es decir pésimas condiciones de manipulación e higiene.	En el caso de frutas y verduras lavar y desinfectar de acuerdo a los protocolos establecidos incluso si el alimento va a ser cocinado posteriormente. El proceso de cocción debe ser efectuado correctamente y durante los tiempos establecidos. En el caso de agua realizar una buena manutención y correcta limpieza del filtro que es usado para purificar según sea el caso. Este tipo de contaminación sin embargo también puede ser responsabilidad del acueducto. Si el suministro de agua es interrumpido NUNCA usar agua del tanque que haya estado estancada por varios días para la preparación de alimentos. El tanque debe ser lavado y desinfectado periódicamente acuerdo a los protocolos establecidos para evitar

Powered by CamScanner

			contaminación cruzada.
Salmonella spp	Bacteria patógena que puede causar brotes en escuelas, guarderías, restaurantes y	Su presencia en materias primas crudas como pollo, evidencian unas malas	En un alimento cocido indica un inadecuado proceso de cocción, ya que este microorganismo es termosensible.
	residencias de ancianos.	prácticas avícolas incluyendo los procesos de sacrificio de las aves y demás procesos industriales.	
Escherichia coli	Bacteria patógena indicadora de contaminación de materia de origen fecal.	E. coli es casi exclusivamente de origen fecal y se transmite a través de la contaminación fecal de los alimentos y del agua, así como también a través de la contaminación cruzada o por contacto humano directo durante la preparación de los alimentos. Su presencia en alimentos indica pésimas condiciones de higiene y manipulación.	En el caso de frutas y verduras lavar y desinfectar de acuerdo a los protocolos establecidos incluso si el alimento va a ser cocinado posteriormente.

Powered by CamScanner

Staphylococcus aureus coagulasa positivo	Microorganismo patógeno, considerado como parte de la microbiota normal de la piel de individuos incluso sanos	El hallazgo de este microorganismo se debe prevalentemente a una manipulación inadecuada por parte del operador quien no ha llevado a cabo una correcta higiene de manos y no ha adoptado buenas prácticas	Llevar a cabo un correcto procedimiento de higiene y desinfección de manos, superficies y equipos.
		higiénicas durante manipulación de alimentos.	
Bacillus cereus	Microorganismo patógeno responsable de intoxicaciones alimentarias. Se localiza sobre todo en el suelo, polvo y vegetales, con lo que se halla de forma fácil en toda clase de alimentos, como hortalizas, fruta, leche, especies, carne o en las cosechas de cereales.	Su presencia en alimentos puede deberse a elaboración inadecuada y/o contaminación del alimento ya preparado sin la adecuada refrigeración durante horas antes de ser	Servido.

Powered by CamScanner

CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

1

Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública



2



Alimento de Menor Riesgo En Salud Pública

- Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características, y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

3

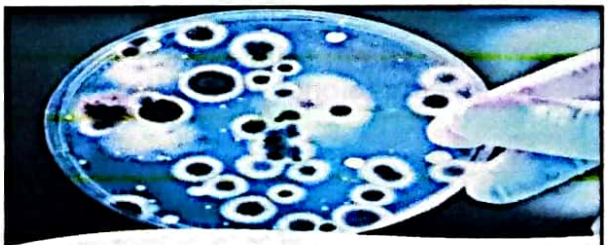
En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

4





5



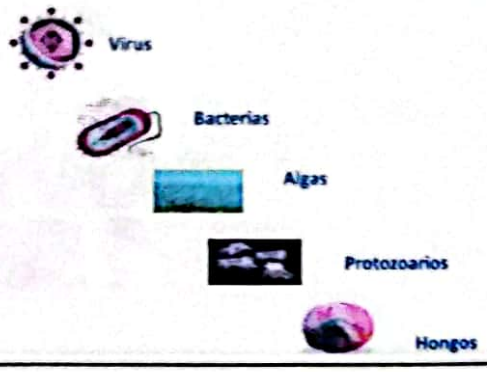
Qué son los Micro Organismos ???

- Son seres vivos o un sistema biológico, que solo puede visualizarse con el microscopio Son organismos dotados de individualidad que presentan, una organización biológica elemental.
- Algunos microorganismos son patógenos y causan enfermedades a personas, animales y plantas. La inmensa mayoría de los microbios no son perjudiciales y juegan un papel clave en el ciclo de la vida de los humanos, animales y plantas .

6

Powered by CamScanner

Clasificación de los Microorganismos



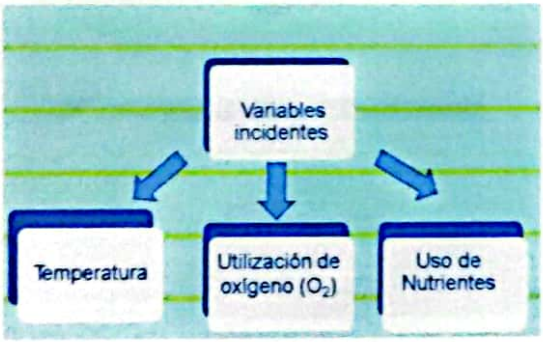
7

Los Microorganismos En Los Alimentos



8

Variables Que Inciden En El Crecimiento De Los Microorganismos En Alimentos



9

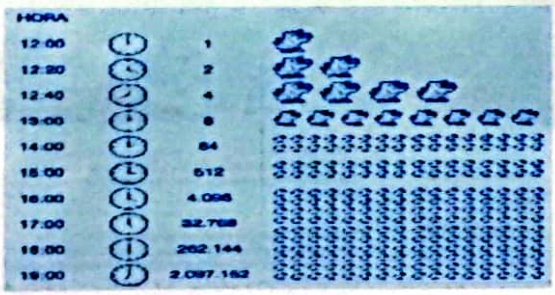
La carga microbiana

- Todos los alimentos tienen una carga (población) normal de micro organismos . Cuando no se cumplen adecuadamente los principios de higiene, limpieza y desinfección al manipular alimentos, es cuando llega el riesgo de contaminación microbiológica.



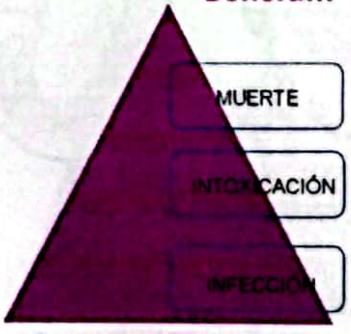
10

¿Y cómo se reproduce una bacteria en condiciones favorables?



11

La Contaminación Microbiana Genera...



Proliferación = Contaminación

12

Powered by CamScanner



13

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA _____.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala Medina	NUTRICIONISTA	COMEDOR	
Lina Morcia Tello	operaria	Suramerica	
Emilse Bucheli	Operaria	Suramerica	
Ana Beatriz Hidalgo Garcia	OPERARIA	SALAANGELICA	

Anexos:

Elaboró

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

Ana Dalia Rodriguez Camacho

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 28-02-23	TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EN SALUD PUBLICA Y MICROORGANISMOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a. 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a. carnicos y lacteos. b. azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c. Ninguna de las anteriores. d. Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d. Ninguna de las anteriores. e. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Juliana Pedro Garcia

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a. 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a. carnicos y lacteos. b. azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c. Ninguna de las anteriores. d. Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d. Ninguna de las anteriores. e. Todas las anteriores

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL		PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 28-02-23	TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EN SALUD PUBLICA Y MICROORGANISMOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Lina Tello		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a. 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a.carnicos y lacteos. b.azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c.Ninguna de las anteriores. d.Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d.Ninguna de las anteriores. e.Todas las anteriores

HUDC2129
S/S

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-P6S-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030000 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Cinco Noreña Idilo

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a) 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a) carnicos y lacteos. b. azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b) Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a) La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c. Ninguna de las anteriores. d. Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d. Ninguna de las anteriores. e) Todas las anteriores

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-P&S-209 Versión: 0 Fecha: Memo 20219030599[illegible] Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 28-02-23	TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS SEGÚN RIESGO EN SALUD PUBLICA Y MICROORGANISMOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Emilse Bucurú Mu[illegible]9		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a. 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a. cárnicos y lacteos. b. azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c. Ninguna de las anteriores. d. Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d. Ninguna de las anteriores. e. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: EMILSE BUCURU MUÑOZ

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Según la Resolución 2674 de 20?? se definen los siguientes tipos de alimentos:	a. 2013 b. 2019. c. 2020.
Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos, como:	a. carnicos y lacteos. b. azucar, panela y sal. c. Son las bebidas alcoholicas.
Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:	a. Yogurth y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. mayonesa y salsa tartara . d. Todas las anteriores.
En la industria se han utilizado bacterias durante mucho tiempo como:	a. La industria de lácteos usa cepas de Lactobacillus en la producción de yogur y queso. B. Cepas de actinomicetos son utilizadas para producción de antibióticos. c. Ninguna de las anteriores. d. Todas las anteriores
Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos son:	a. Temperatura. b. Utilización de oxígeno. c. Tiempo. d. Ninguna de las anteriores. e. Todas las anteriores

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

Registro Fotografico





Powered by CamScanner

ACTA N° 2

FECHA: Bogotá, 21 de enero del 2023
HORA: 7:00-8:00 am
LUGAR: Comedor Suramerica
TEMA: Generalidades de BPM.
ASISTENTES: Manipuladores de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema
2. Aplicación pretes
3. Desarrollo del tema
4. Aplicación del postes

DESARROLLO:

Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia de las BPM, su reglamentación y practica en el comedor comunitario.

Brindar conocimientos y herramientas al personal manipulador con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final. Objetivos específicos. Marco normativo: Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

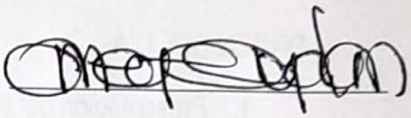
En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población

 Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. - Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. - Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional- Resolución 5109 de 2005: Rotulado- Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala Medina	NUTRICIONISTA	COMEDOR	

Anexos:

Elaboró: Ameye Ayala Medina.

Powered by CamScanner

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



1

GENERALIDADES
CONCEPTOS BÁSICOS

2

¿Qué es un 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.



3

El manipulador es la persona responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de los alimentos



En sus manos está la salud de muchas personas!!!

4

¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?

Son los **principios básicos y prácticas generales de higiene** en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

5

¿Qué es un alimento?

Todo **producto natural o artificial, elaborado o no**, que ingerido **aporta** al organismo humano los **nutrientes y la energía necesarios** para el desarrollo de los procesos biológicos.*



*Incluye: bebidas no alcohólicas y especias.

6

Powered by CamScanner

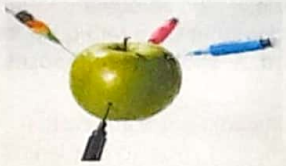
¿Qué es alimento adulterado?

- Que haya sido **adicionado** por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido **sometido** a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

7

¿Qué es alimento alterado?

Alimento que sufre **modificación o degradación, parcial o total**, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



8

¿Qué es alimento contaminado?

Alimento que **contiene agentes y/o sustancias extrañas** de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.





9

¿ Qué es alimento fraudulento?

Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expenda con **nombre** o calificativo distinto al que le corresponde.
Su **envase, rótulo** o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

10

¿ Qué es Concepto Sanitario?

Es el concepto **emitido por la autoridad sanitaria** una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto **puede ser favorable o desfavorable**, dependiendo de la situación encontrada.

11

¿ Inocuidad de los alimentos?

Es la **garantía** de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



12

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 21 ENERO 2023	TEMA: GENERALIDADES BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: ANA BEATRIZ HIDALGO GRACIA		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

MN002129
515

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: ANA BEATRIZ DIAZ LEO GARCIA

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	A. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	A. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras A Todas las anteriores
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 21 JUNIO 2023	TEMA: GENERALIDADES BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Manuel Esteban Urrego Maldonado		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	A Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	A Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

MNDO2129
515

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Manuel Esteban Urrego Maldonado.

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 21 ENERO 2023	TEMA: GENERALIDADES BPH	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yessenia Leidy Calixto Marino		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	X Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yesenia Leidy Calixto Mariño

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras c todas las anteriores
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SAN CRISTOBAL	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO SURAMERICA		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 21 ENERO 2023	TEMA: GENERALIDADES BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: MARIA EMILSE BUCURU		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	X a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

MNUS2125

5/5

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019039990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: MARIA EMILSE BUCURU

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con Imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	X a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras
¿Qué es alimento alterado?	X a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 21 de enero de 2023	POBLACION OBJETO: Personal manipulador y apoyo administrativo	SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario Suramerica
Tema: Generalidades BPM	PERSONAS CAPACITADAS: 4	TOTAL HORAS: 2
PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA MEDINA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	San Cristóbal	C.C	51.985.102	María	Emilse	Bucuru		55	X		
2	San Cristóbal	C.C	1.013.620.951	Yessenia	Leidy	Calixto	Mariño	31	X		
3	San Cristóbal	C.C	51.995.004	Ana	Beatriz	Hidalgo	Gracia	52	X		
4	San Cristóbal	C.C	1.023.952	Manuel	Esteban	Urrego	Maldonado	26	X		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

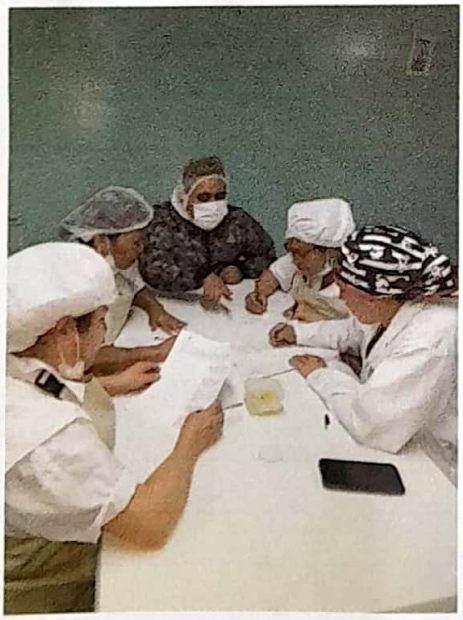
Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

Powered by CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR SURAMERICA
GENERALIDADES BPM
REGISTRO FOTOGRAFICO
ENERO 21 DE 2023









Powered by CamScanner