ACTA

FECHA: Bogotá, 10 de octubre de 2022.

HORA: 8:00 am a 9:00 am

LUGAR: Comedor Potreritos

TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ASISTENTES: Personal Operativo del Comedor

ORDEN DEL DÍA:

- Revisión resultados muestras microbiológicas
- Microbiología Alimentaria Básica
- Lavado de manos
- Procesos de limpieza y desinfección

DESARROLLO:

1. **REVISION DEL ANEXO TECNICO**

El servicio de alimentos cuenta con una serie de documentos que soportan el funcionamiento del mismo, incluyendo el PSB -Plan de Saneamiento Básico- y el anexo técnico componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad por lo tanto es importante que el personal operativo esté relacionado en forma permanente y actualizada con cada uno de los procedimientos establecidos en cada una de las áreas del servicio, para evitar la contaminación de los alimentos

2. CONCEPTOS BASICOS

Teniendo en cuenta las practicas higiénicas que se realizan para garantizar la inocuidad de los alimentos dentro del servicio, es necesario reforzar los conceptos sobre microbiología básica, así como también la importancia que tiene el control que se hace en relación al muestreo

microbiológico, en ese sentido es fundamental capacitar al personal operativo para minimizar los riesgos y garantizar un servicio de calidad.

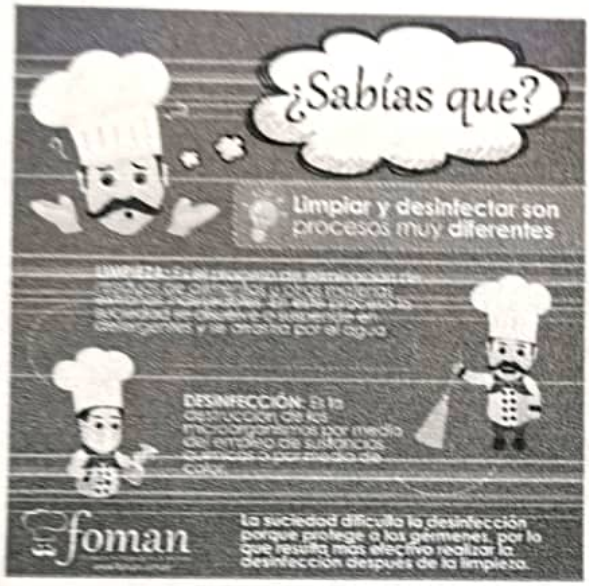
Se enfatiza en las prácticas de BPM y procesos que se realizan para garantizar una óptima atención en el servicio del comedor, se refuerzan los conceptos sobre lavado de manos que tienen el personal operativo así como las acciones que inciden en la disminución de los riesgos microbiológicos de los alimentos como el mantenimiento de la cadena de frio sobre todo en productos lácteos, carne, pollo y pescado, la desinfección de frutas y verduras, y el manejo de temperaturas en lo que respecta a las preparaciones como jugos, ensaladas y postres de esta forma se busca garantizar un servicio de calidad a los participantes del comedor comunitario.

La inocuidad se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas y cada una de las áreas que integran el servicio de alimentos.

1. conceptos básicos de BPM
2. Riesgo microbiológico en alimentos
3. Contaminación por bacterias, mohos y levaduras
4. Lavado de manos como medida de prevención
5. Manejo de temperaturas frías (Jugos, postres, ensaladas)
6. Lavado y desinfección de frutas y verduras
7. Lavado y desinfección de utensilios

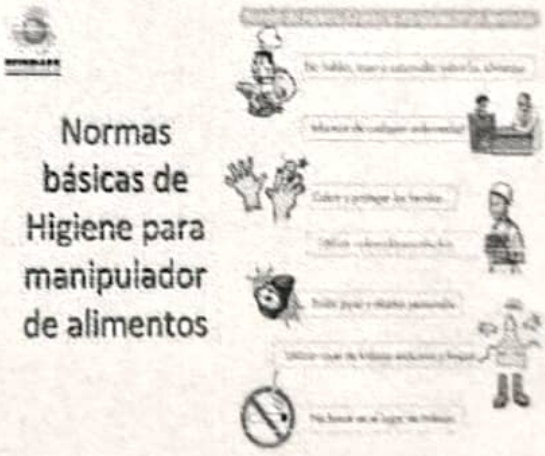
Las operarias del servicio mostraron interés en la temática abordada y participaron activamente de la sesión grupal, dando ejemplos de la cotidianidad del servicio de alimentos.

MATERIAL DE APOYO

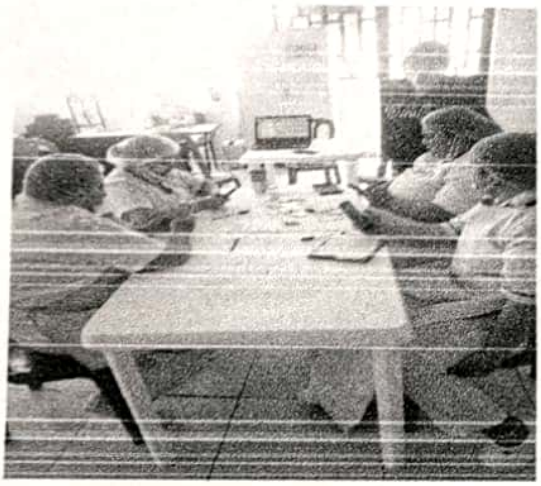








REGISTRO FOTOGRAFICO





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 : 10/10/2022 | POBLACION OBJETO: PERSONAL HUMANO | SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 5 | TOTAL HORAS: 01

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	51.971.983	CLARA		RAMIREZ		58	X		Clara Ramirez
2	BOSA	CC	52.876.031	DIANA	MILENA	LADINO		40	X		Diana Ladino
3	BOSA	CC	39.763.909	FANNY	ESPERANZA	CASALLAS		49	X		Fanny Casallas
4	BOSA	CC	1.012.361.268	ALEJANDRA		LADINO		33	X		Alejandra Ladino
5	BOSA	CC	1.013.664.558	CATALINA		CASTEBLANCO		26	X		Catalina Salas.
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											

Norma Galindo Sosa
Nutricionista Dietista
CC 52 745 224

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Ramirez		

1. ¿Qué es BPM?

Disciplina de gestion empresarial que facilita los procesos fuera y dentro de la empresa.

4

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

los alimentos pueden definirse como un conjunto, durante la producción, almacenamiento, distribucion y preparacion de alimentos

4

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

PELIGROS Quimicos → Metales pesados o cualquier sustancia.
PELIGROS Biologicos → Bacterias, parasitos, virus y toxinas.

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Ramirez

1. ¿Qué es BPM?

Son los buenos practica de Manufactura en el proceso que se realizan una optima atencion en el servicio de comedor.

4

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfeccion en todas las areas que integran el servicion de allimentos.

4

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Biologico
Quimico
Fisico

4

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nana ladino

1. ¿Qué es BPM?

BPM es una disciplina de gestión empresarial enfocada en sistematizar y facilitar los procesos individuales complejos de la organización, no solo dentro, sino también fuera de la empresa.

4

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

4

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Bacterias, parasitos, virus, toxinas → peligros Biológicos.
Metales pesados, pesticidas o cualquier otra sustancia → peligros Quimicos.

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA		PROYECTO: CC -CP POTRERITOS
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Ladino

5

1. ¿Qué es BPM?

Son los buenos practica de Manufactura en el proceso que se realizan una optima antención en el servicio de comedor.

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y dermición en todas las aleas que integran el servicio de alimentos.

5

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Biologico
Quimico
Fisico

5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yamy Castillos

1. ¿Qué es BPM?

Es un disciplina de gestión empresarial enfocada en sistematizar y facilitar los procesos individuales

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor.

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

- Virus
- Parásitos
- Bacterias
- toxinas

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 3

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fanny Casallas

5

1. ¿Qué es BPM?

Son los buenos practica de Manufactura en el proceso que se realizan una optima atención en el servicio del Comedor

5

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas los áreas que integran el Servicio de alimentos

5

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Biológico

quimico

Fisico

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra ladino		

1. ¿Qué es BPM?

Buenos practicos de manufactura son una serie de directrices que definen la gestion y manejo de acciones.

4

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Caracteristica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud.

4

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

- toxicos
- Virus
- bacterias

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Galindo		

5

1. ¿Qué es BPM?

Son los buenos practica de Manufactura en el proceso que se realizan una optima atención en el servicio del comedor.

5

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas que integran el servicio de alimentos.

5

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Biológico

Químico

Físico

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No: 3.

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Castalna Castellanos

1. ¿Qué es BPM?

Es gestión por procesos de negocio.

4

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Medidas necesarias durante la producción y el almacenamiento

4

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

- bacterias
- parásitos
- virus
- toxinas

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC -CP POTRERITOS	
SERVICIO SOCIAL: CC -CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: BPM Y PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Catalina Castellanos

1. ¿Qué es BPM?

Son las buenos pratica de Manufactura en el proceso que se realizan una optima atención en el servicio del Comedor.

5

2. ¿Qué es INOCUIDAD?

Se relaciona con unos adecuados procesos de limpieza y desinfección en todas las areas que integran el Servicio de alimentos.

5

5

3. ¿tipos de peligros en la INOCUIDAD?

Biológico
quimico
fisico

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28 de Noviembre de 2022

HORA: 9:30 am - 10:30 am

2:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Ramírez.

TEMA: **CONTROL DE PLAGAS**

ASISTENTES: Lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a tratar control de plagas.

OBJETIVOS

Llevar a cabo una adecuada limpieza y desinfección en las instalaciones del servicio de alimentación para evitar propagación de plagas.

Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura enfocado en la limpieza y desinfección.

DESARROLLO:

CONTROL DE PLAGAS

Un buen plan de control de plagas debe de ser preventivo con el fin de evitar el problema y tener que hacer algún tratamiento más agresivo. Elementos comunes en este plan y aplicable a casi cualquier tipo de industria agroalimentaria son el diseño adecuado de instalaciones con barreras físicas en ventanas y puertas, el sellado de cañerías, la retirada correcta de residuos y mantenimiento del exterior de las instalaciones. Dependiendo del tipo de industria ya habrá otro tipo de tratamientos más específicos como cebos para ratas y ratones, la colocación de insectocutores, trampas para insectos, fumigaciones preventivas, etc.

¿QUE ES UNA PLAGA?

Una plaga es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados. Su presencia resulta molesta y desagradable pudiendo deteriorar o dañar el establecimiento o los bienes que en él se encuentran. Muchas plagas son vectores o vehículos de ETAS. Además, traen otros tipos de problemas como desprestigio de la empresa o pérdidas económicas por mermas de productos contaminados o comidos.

¿QUE TIPO DE PLAGAS SON LAS MAS HABITUALES?

Dentro de las voladoras tenemos: moscas, mosquitos, murciélagos y aves, principalmente palomas En cuanto a las rastreras tenemos: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas. De todas ellas las más comunes y que más preocupan desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAS en una fábrica de alimentos son: los roedores en general, las moscas, las cucarachas y Las palomas.

¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

Son aquellas que afectan la Salud Pública y que preocupan por su estrecha convivencia con el hombre. Especialmente las que están relacionadas con los lugares donde se procesan y almacenan alimentos. Ellas son básicamente: insectos (moscas, cucarachas, hormigas, etc.), roedores (ratas y ratones) y algunas aves (palomas

¿CUALES SON ALGUNOS EJEMPLOS DE ETAS VINCULADAS CON LAS PLAGAS?

- Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- Las moscas pueden trasmitir: meningitis, cólera, salmonellosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- Los roedores pueden transmitir: salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.
- Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis,tuberculosis, neumoencefalitis, etc.

¿QUE INSPECCIONAMOS?

En el interior del establecimiento hay que controlar e inspeccionar todo lo referente en cuanto a grietas y rajaduras en paredes y pisos, éstas no deben existir, deben estar muy bien selladas si es que las hay.

- Los techos tampoco deben constituirse en áreas de refugio, sobre todo los cielorrasos, que no son recomendables en ninguna planta que elabore alimentos.
- Evitar también las goteras, los techos no deben ser de materiales que produzcan condensación.

- Los drenajes deben estar siempre limpios, no debe haber olores de descomposición en la planta, eso significa que en los desagues hay acumulación

de materia orgánica que constituye alimento para las plagas.

- Las puertas deben cerrar bien y tener mosquitero en perfecto estado.

- Las ventanas deben ser fijas, y si abren deben ser corredizas y tener tela mosquitero en perfecto estado de conservación.

- La instalación eléctrica debe ser inspeccionada, evitando cables sueltos y cajas de luz sobre las paredes. Estas de no estar empotradas deben estar distantes de las paredes para evitar la acumulación de suciedad y el refugio de plagas.

¿QUE TIPO DE CONTROLES SE UTILIZAN EN EL MANEJO INTEGRADO DE ¿PLAGAS?

El control directo es aquel que actúa sobre las poblaciones de plagas en cualquier estadío de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles: ESTOS SON: recursos químicos, constituidos por los plaguicidas, o los recursos físicos como las trampas de luz, las tramperas, etc.

El control indirecto actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil o inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que éste última falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto. Estos son: ventilación, puertas y ventanas con cerramientos de protección o tela mosquitero, y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercadería, insumos y productos, etc.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se promueve a los auxiliares la adecuada limpieza y desinfección en todo el servicio de alimentación para evitar propagación de plagas y en las actividades del comedor.	Auxiliares de cocina	28/11/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
NORMA GALINDO SOSA	Nutricionista	CC-CP Potreritos	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224
Solange Santamaria	AUX ADMINISTRATIVA	CC-CP POTRERITOS	Solange Santamaria

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: Norma Galindo Sosa

Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224

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: 28 / NOV / 2022 | POBLACION OBJETO: Operarias | SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS

TEMA: CONTROL DE PAGAS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 5 | TOTAL HORAS: 1 Hora

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	51971983	Clara		Ramirez		58	X		Clara Ramirez
2	BOSA	CC	52876031	Diana	milena	Ladino		40	X		Diana
3	BOSA	CC	39763904	fanny	esperanza	Casallas		49	X		~~Ana Stella Ayala~~
4	BOSA	CC	1012361268	Alejandra		Ladino		33	X		
5	BOSA	CC	1013664558	catalina		castellanos		26	X		
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

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Ramirez

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Es donde los Jerones Van y limpian el lugar de Animales que no deberian estar en ese lugar. 4

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Animales que Invaden un lugar que tengan Cultivos o Comida 4

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- Insectos
- gusanos

4

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

TEST INICIAL Final

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS . EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: clarikamre z

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

los dicen así porque van y evacuan a especies que no deberían encontrarse ahí

5

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Animales que destruyen la comida

5

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- Insectos
- gusanos

5

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Ladino

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Si las plagas ingresan, el programa elimina su infestación y la posibles contaminación.

4

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Colonia de organismos animales o vegetales que destroye Cultivos y las plantas

4

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- insectos
- gusanos

4

	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

TEST FINAL Final

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Diana ladino

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Deja de Ser Preventivo Con la Finalidad de evitar el Problema y Tener que hacer tratamiento mas agresivo. 5

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Es todo organismo que Ocasiona, trasmite y Propaga Enfermedades, que Come, Contamina o Inutiliza los alimentos o productos Elaborados 5

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- las Cucarachas
- las moscas
- los roedores
- las palomas. 5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS . EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fanny Casallas

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Donde los animales no deberian estar ellos van y los llevan donde realmente son

4

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Son Seres Vivos Que acaban Con todo alimento

4

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- Insectos
- gusanos

4

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: CARLOS ARTURO AGUDELO AMAYA

Fanny Castillas

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Debe de ser preventivo con la finalidad de evitar el problema y tener que hacer tratamiento mas agresivo.

5

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados.

5

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- los cucarachas
- las moscas
- los roedores
- las palomas

5

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Lading

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Es prevenir el ingreso de plagas en areas de empaque y almacenamiento.

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Daño o desgracia que afecta a gran parte de la población y que causa perjuicios graves.

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- Ratones
- Moscas
- Moscos

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Alejandra ladino

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Debe de ser preventivo con la finalidad de evitar el problema y tener que hacer tratamiento mas agresivo.

5

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados

5

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- los cucarachas
- las moscas
- los palomas

5

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Catalina Castaneda		

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Manejo adecuado de la limpieza de los alimentos en la cocina

4

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Colonia de organismos o vegetales que atacan y destruye los cultivos y plantas.

4

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- hongos
- Palomas
- Moscas

4

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: CONTROL DE PLAGAS .	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Catalina Castellanos

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE ES CONTROL DE PLAGAS

Debe de Ser Preventivo, Con la Finalidad de evitar el Problema y tener que hacer tratamiento mas agresivo.

5

2. ¿QUE ES UNA PLAGA ?

Es todo Organismo que Ocasiona, transmite y Propaga enfermedades, que Come, Contamina o Inutilica los alimentos o Productos Elaborados.

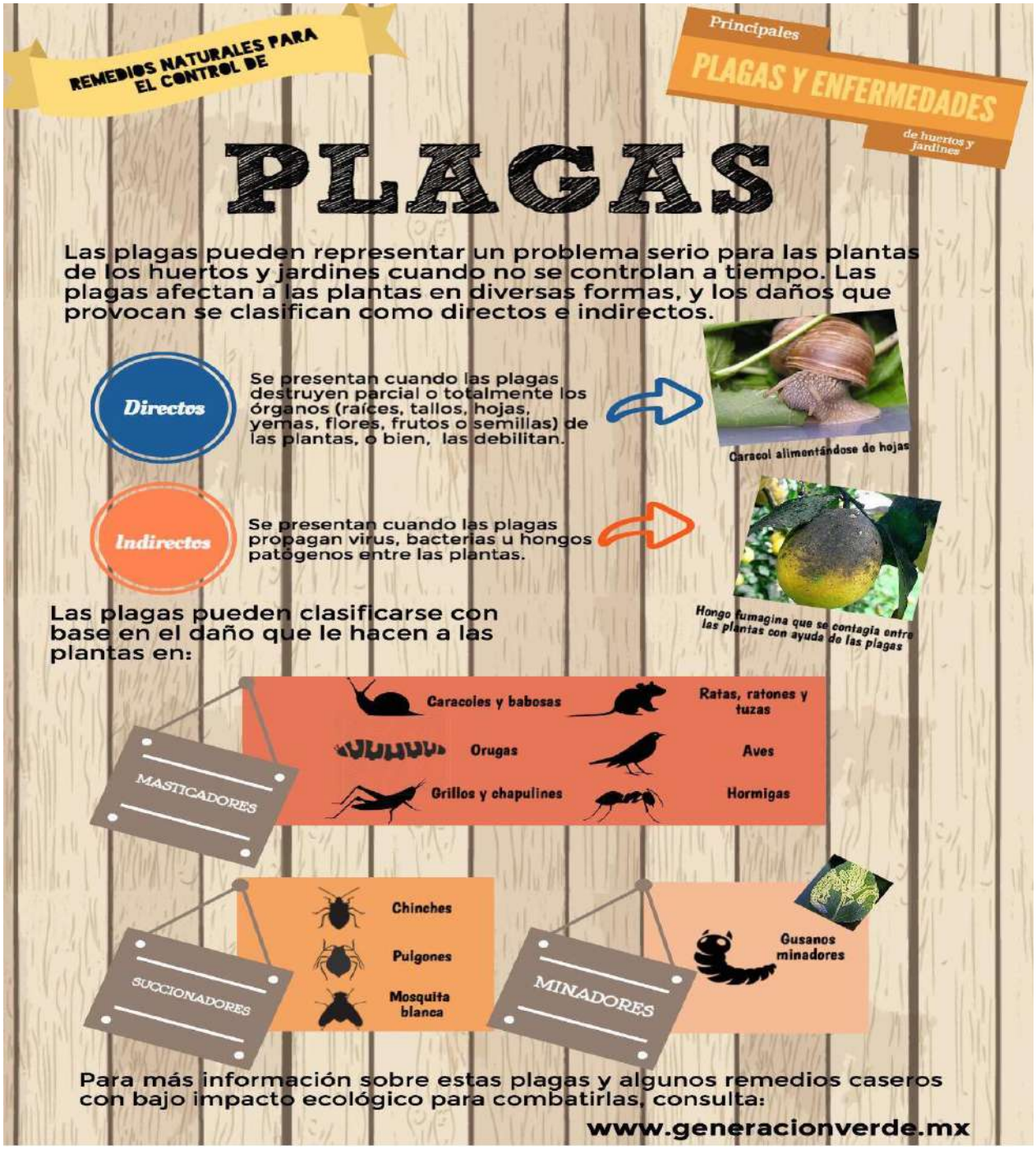
5

3. ¿CUALES SON LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE SE VINCULAN CON LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

- las Cucarachas
- las Moscas
- los Roedores
- las Palomas

5

MATERIAL DE APOYO



REGISTRO FOTOGRÁFICO





ACTA N°

FECHA: Bogotá, 29 de diciembre del 2022

HORA: 7:30 a.m. - 10:30 a.m.

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular potreritos

TEMA: CONTROL DE RECEPCION MATERIA PRIMA

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a tratar Control De Recepción Materia Prima.

OBJETIVOS

Llevar a cabo una adecuada limpieza y desinfección en las instalaciones del servicio de alimentación.

Aplicar las Buenas Prácticas de Higiene personal lo cual constituye un factor de gran importancia para garantizar la salud de la población.

DESARROLLO:

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Aspectos claves para verificar en la recepción de materia prima e insumos:

Cuestiones Organizativas:

- Es fundamental que tenga planificadas las entregas de materia prima e insumos y que programe las entregas de alimentos en las horas de menor movimiento, permitiendo realizar una inspección adecuada.
- Antes de comenzar tenga disponible: las especificaciones correspondientes (de ser necesario) y órdenes de compra, registros de recepción, termómetros calibrados, balanzas u otros elementos de medición, lapiceras, etc.
- Es necesario que su proveedor cumpla con todos los requisitos referentes para asegurar que su mercadería es segura y de calidad.



Cuestiones edilicias:

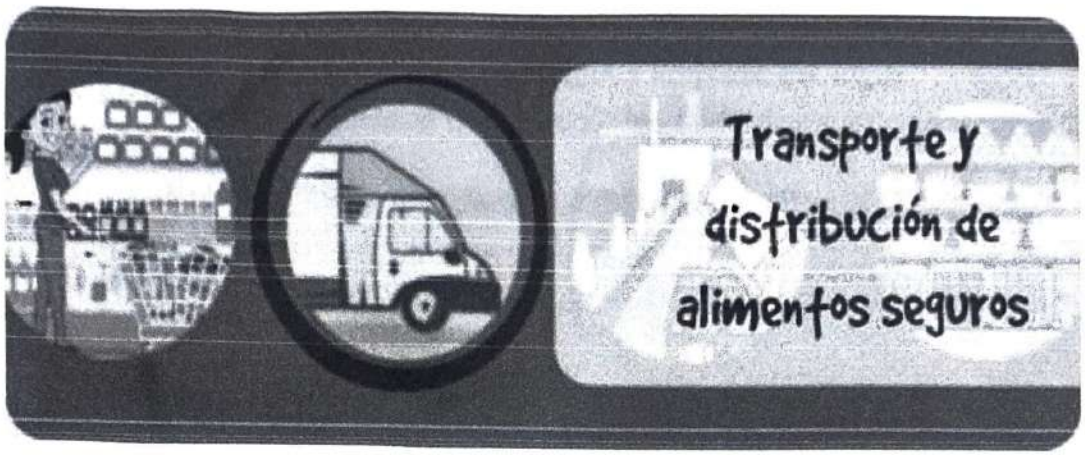
- El sitio que se dispone para la recepción de alimentos debe contar con un lugar para que el personal se lave las manos (con agua segura, jabón líquido, toallas de papel).
- El sitio que se dispone para la recepción de alimentos debe contar con balanza y con material y utensilios para la limpieza y desinfección de termómetros.
- **Es indispensable mantener el orden y limpieza del lugar.**
- Verifique que los pasillos de los depósitos estén libres antes del comienzo de las actividades.



Transporte:

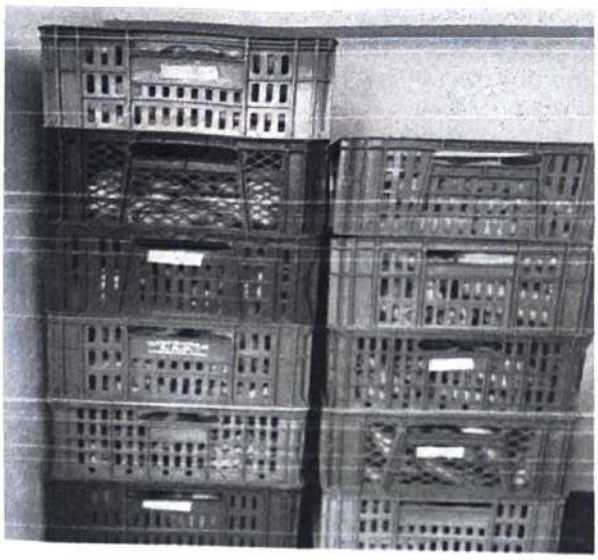
1. Al momento de la recepción de la materia prima o insumo controle la factura o el remito.
2. En caso de que el proveedor no cumpla con alguno de los requisitos (calidad u otro) no se recibe la mercadería y asienta en el registro de recepción de materias primas y se informa al supervisor correspondiente.
3. Una vez aceptada la mercadería se lleva a su depósito correspondiente y se ubica de acuerdo a sus características y lugar asignado.

Te recordamos que la información sobre transporte se encuentra: transporte y distribución de alimentos seguros1



Control de la materia prima o insumo:

1. Verifique que las características de los alimentos que recibe sean acordes a lo pactado anteriormente con el proveedor.
2. Verifique la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a las pautas para su conservación en congelación, refrigeración o en caliente.
3. Realice una evaluación de los productos según sus características organolépticas, tales como su apariencia, olor, color, textura y de ser posible sabor.
4. Revise el rótulo de todos los productos que reciba, a fin de verificar las fechas de vencimientos de éstos.
5. Verifique el peso y la cantidad del producto recibido, de manera que corresponda al solicitado al proveedor de manera previa.
6. Almacene de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno. Recuerde que debe descartar el embalaje secundario al momento de la aceptación del producto.



Recomendaciones para la Recepción de Materias Primas

Además de las consideraciones anteriormente especificadas, para el caso de la recepción de ALG se deben tener en cuenta:

- Solicitar el protocolo de análisis que dé cuenta del estado libre de gluten.
- Estado general de la mercadería. Se verificará entre otras condiciones: integridad de los envases, rotulado de los productos, condiciones higiénicas sanitarias.

Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Se promueve a los auxiliares la adecuada recepción de materia prima, limpieza y desinfección en todo el servicio de alimentación y de la importancia de los elementos de uso personal para evitar enfermedades en las actividades del comedor.	Auxiliares de cocina	Bogotá, 19 de noviembre de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Norma Galindo sosa	Nutricionista	CC-CP POTRERITOS	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224
[illegible]	operario	CCC Potreritos	
Carlos Agudelo	Responsable servicio	CC.CP Potreritos	
Sandra Salinas	Operaria	CCC Potreritos	Sandra Salinas
Nubia J Parrado	Operaria	CCC Potreritos	Nubia J Parrado
Solange S.	auxiliar admin.	CC. Potreritos.	Solange Santamaria
Alejandro Pedraza	Operario	CC Potreritos	

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: Norma Galindo sosa

Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224

	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: 29/08/2022 | POBLACION OBJETO: PERSONAL HUM | SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS

TEMA: Manejo de recepción materna | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS: 5

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: nutricionista dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	1121120130	Handerson		Cubano		26		X	
2	BOSA	CC	1012371130	Carlos	Arturo	Agudelo	Arroyo	32		X	
3	BOSA	CC	52278031	Sandra	Salinas	Salinas	Garcia	38	X		Sandra Salinas
4	BOSA	CC	39648337	Nubia	stella	parrado	Barbosa	56	X		Nubia S Parrado
5	BOSA	CC	1015423120	Sol	Angel	Santamaria		27	X		Solange Santamaria
6	BOSA	CC	1012476397	Alejandra		pedraza		28		X	
7	BOSA										
8	BOSA										
9	BOSA										
10	BOSA										
11	BOSA										
12	BOSA										
13	BOSA										
14	BOSA										
15	BOSA										
16	BOSA										
17	BOSA										
18	BOSA										
19	BOSA										
20	BOSA										
21	BOSA										
22	BOSA										
23	BOSA										
24	BOSA										
25	BOSA										
26	BOSA										
27	BOSA										
28	BOSA										
29	BOSA										
30	BOSA										

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandro P		

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Son Requerimientos generales de higiene en la manipulación y elaboración de alimentos y todo el proceso que esto implica desde su recolección distribución, elaboración y almacenamiento.

3

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Cuando se manipula alimentos que pueden estar contaminados y con los mismos utensilios se manipulan a otros alimentos que no tuvieron que estos se contaminen.

3

3. tres ejemplos contaminación cruzada

1. Cuando el refrigerador no tiene la temperatura adecuada.
2. Cuando no se limpia la nevera
3. Cuando se usa la misma tabla para cortar todos los alimentos

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra P

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Las buenas practicas de manufactura son las que garantizan la higiene manipulación y elaboración de alimentos para el consumo humano

5

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es cuando un alimento, superficie u herramientas de preparación contaminadas transmiten bacterias o virus a los alimentos que se encuentran en buen estado.

5

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1. Una Mesa sucia con residuos de otros alimentos
2. Elementos sucios contaminados con otros sustancias
3. Como Ejemplo que existe un contacto con Carne Cruda.

5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carlos Agudelo		

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Es aquella practica que se realiza en la cocina donde se debe tener Cuidado para que la comida no se Contamine Con algo sucio

4

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Cuando dos alimentos fueron cortados con el mismo cuchillo y este no se lavo.

3

3. tres ejemplos contaminación cruzada

1. Cuando se cae un alimento al Piso y lo recogemos y no lo comemos
2. Cuando se utiliza la misma tabla de Picar para Cortar diferentes alimentos
3. Un Pelo en la sopa

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: **BOSA** | PROYECTO: CC- CP

SERVICIO SOCIAL: **CC - CP POTRERITOS** | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: **29/12/2022** | TEMA: Control De Recepción Materia Prima | EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carlos Agudelo

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

5

las buenas Practicas de manufactura son las que garantizan la higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para el Consumo humano.

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es Cuando un alimento, superficie y herramientas de Preparación Contaminadas transmiten bacterias o Virus a los alimentos que se encuentran en buen estado.

5

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1. Cortar con el mismo cuchillo la carne cruda y luego un Vegetal
2. No lavarse las manos y manipular la comida
3. Utilizar joyas mientras se cocina

5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC- CP

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 29/12/2022 | TEMA: Control De Recepción Materia Prima | EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Salinas

4

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Es el adecuado manejo que se le da a los alimentos para que no haya una contaminación

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

la contaminación cruzada es cuando a los alimentos no se les da un trato adecuado y estos se infectan

4

3. tres ejemplos contaminación cruzada

1. Saliva en la comida
2. Recoger un alimento y volverlo a usar
3. No lavar los utencilios con los que se prepara la comida.

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Salinas

6

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Las buenas practicas de manufactura son las que garantizan la higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para el consumo humano

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es cuando un alimento, superficie y herramientas de preparación contaminadas transmiten bacterias o virus a los alimentos que se encuentran en buen estado

6

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1 Mezclar Carnes con leche

2 No Utilizar tapabocas Cofia y demas implementos de dotación

6

3 lavar el pollo con las manos sucias o sin haberlas lavado adecuadamente

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC- CP

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 29/12/2022 | TEMA: Control De Recepción Materia Prima | EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solangie Santamaria

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Tratar Con Calidad a los alimentos Para que no sean contaminados

3

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Cuando algun Producto se ensucia

2

3. tres ejemplos contaminación cruzada

1 Cuando se Cae el Producto al Suelo
2 Cuando el Producto entra en contacto con Suciedad
3 Cuando el Producto entra en contacto con un insecto

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solangie Santamaria

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Las buenas Practicas de manufactura Son las que Garantizan la higiene, manipulacion y elaboracion de los alimentos para el Consumo humano

5

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es Cuando un alimento, superficie y herramientas de preparación Contaminadas transmiten bacterias o virus a los alimentos que se encuentran en buen estado

5

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1. Contacto directo (Superficies sucias)
2. Cuando no se lavan los utensilios y se Prepara la Comida
3. mezclar alimentos crudos con alimentos Preparados

5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parado		

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Cuando se mantiene un producto en buen estado. (3)

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

En donde no se le tiene un cuidado a los alimentos y estos se enzucian o se pudren (4)

3. tres ejemplos contaminación cruzada

1. Una persona no usa guantes y no se lavan las manos
2. Quimicos en la comida
3. Revolver comida cocinada con cruda

(4)

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parrado

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Las buenas Practicas de manufactura son las que garantizan la higiene, manipulacion y elaboracion de los alimentos para el consumo humano. 5

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es cuando un alimento superficie y herramientas de elaboracion contaminados transmiten bacterias o virus a los alimentos que se encuentran en buen estado 5

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1. Envoltorios de los productos en la comida
2. Estornudo en la persona que prepara los alimentos
3. Contacto de los alimentos con el suelo 5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Stevens Burbano

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

manipular con limpieza los alimentos

2

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Cuando un alimento se infecta con algun quimico de su entorno

3

3. tres ejemplos contaminación cruzada

Cuando manipulan los alimentos sin lavar las manos
Alimentos en contacto con utensilios sucios
Contacto con organismos organicos como un pelo

2

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/12/2022	TEMA: Control De Recepción Materia Prima	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Stevens Burbano

1. ¿Qué son buenas prácticas de manufactura?

Las buenas Practicas de manufactura son las que garantizan la higiene, manipulación y elaboración de los alimentos para el Consumo humano

5

2. ¿Qué es la contaminación cruzada?

Es Cuando (1) alimento, Superficie y herramientas de Preparación Contaminadas transmiten bacterias o virus a los alimentos que se encuentran en buen estado

5

3. Tres ejemplos contaminación cruzada

1. una mesa sucia con residuos de otros alimentos
2. elementos sucios contaminados con otras sustancias
3. cuchillo cortando que entra en contacto con carne cruda

5

MATERIAL DE APOYO

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

CHRISTIAN
Pasión por las parrillas

Al recibir los alimentos tomar en cuenta:

1. Solicitar entregas en horas de menos movimiento para realizar una inspección adecuada
2. Verificar olor, color, sabor, aroma y textura que corresponden a cada tipo de producto
3. Verificar la temperatura de llegada de los alimentos de acuerdo a su conservación en congelación (máx. -18°C) o refrigeración (0 a 7°C)
4. Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno
5. Evitar sobrecargar heladeras o congeladores porque esto reduce la circulación del frío y dificulta la limpieza del equipo
6. Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir o que no requieren cocción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada
7. Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados



REGISTRO FOTOGRÁFICO





ACTA N°

FECHA: Bogotá, 16 de enero de 2023.

HORA: 7:30 am - 10:30 am

2:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Potreritos.

TEMA: **REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO.**

ASISTENTES: Lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a tratar Reglas De Oro Para Prevenir Enfermedades De Origen Alimentario.

OBJETIVOS

- Identificar los agentes biológicos, químicos o físicos capaces de causar un efecto adverso y que puedan estar presentes en un alimento y transmitir enfermedades.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura enfocado a la inocuidad de los alimentos.

DESARROLLO:

REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO.

Una gran proporción de enfermedades transmitidas por alimentos en todo el mundo se da a raíz de la mala manipulación de los mismos. Algunos errores comunes incluyen:

- La preparación de alimentos varias horas antes de su consumo, junto con su almacenamiento a temperaturas que favorecen el crecimiento de bacterias y/o formación de toxinas;
- Cocinando insuficiente los alimentos
- La contaminación cruzada.
- Las personas con mala higiene personal que manipulan los alimentos.

REGLAS DE ORO PARA PREPARAR ALIMENTOS SANOS



- TRATAMIENTOS PREVENTIVOS SEGUROS
- COCERLOS BIÉN
- CONSUMIRLOS DE INMEDIATO
- CONSERVACIÓN CORRECTA
- RECALENTAR BIÉN

Las Diez Reglas de Oro ayudan a responder a estos errores, ofrece asesoramiento para reducir el riesgo de que los patógenos de los alimentos sean capaces de contaminar, sobrevivir o multiplicarse en las comidas.

ESTOS SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO:

1. ELEGIR LOS ALIMENTOS TRATADOS HIGIÉNICAMENTE: Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente.

2. COCINAR BIEN LOS ALIMENTOS: Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente.

3. CONSUMIR INMEDIATAMENTE LOS ALIMENTOS COCINADOS: Cuando los alimentos cocinados se enfrían a la temperatura ambiente, los microbios empiezan a proliferar. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr peligros inútiles, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados.

4. GUARDAR CUIDADOSAMENTE LOS ALIMENTOS COCINADOS: Si se quiere tener en reserva alimentos cocinados, o simplemente, guardar las sobras, hay que prever su almacenamiento en condiciones de calor (cerca o por encima de 60° C) o de frío (cerca o por debajo de 10° C). Esta regla es vital si se pretende guardar comida durante más de cuatro o cinco horas. En el caso de los alimentos para lactantes, lo mejor es no

guardarlos, ni poco ni mucho. Un error muy común al que se deben incontables casos de intoxicación alimentaria es colocar en el refrigerador una cantidad excesiva de alimentos calientes. En un refrigerador abarrotado, los alimentos cocinados no se pueden enfriar por dentro tan deprisa como sería de desear. Si la parte central del alimento sigue estando caliente (a más de 10° C) demasiado tiempo, los microbios proliferan y alcanzan rápidamente una concentración susceptible de causar enfermedades.

5. RECALENTAR BIEN LOS ALIMENTOS COCINADOS: Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haber proliferado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes). También en este caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70° C.

6. EVITAR EL CONTACTO ENTRE LOS ALIMENTOS CRUDOS Y LOS COCINADOS: Esta regla es la mejor medida de protección contra los microbios que puedan haber proliferado durante el almacenamiento (un almacenamiento correcto retrasa la proliferación microbiana pero no destruye los gérmenes). También en este caso, un buen recalentamiento implica que todas las partes del alimento alcancen al menos una temperatura de 70° C.

7. LAVARSE LAS MANOS A MENUDO: Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado, carne o pollo, habrá que lavarse de nuevo antes de manipular otros productos alimenticios. En caso de infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrirlas antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos.

8. MANTENER LIMPIAS TODAS LAS SUPERFICIES DE LA COCINA: Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado, carne o pollo, habrá que lavarse de nuevo antes de manipular otros productos alimenticios. En caso de

infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrirlas antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos.

9. MANTENER LOS ALIMENTOS FUERA DEL ALCANCE DE INSECTOS, ROEDORES Y OTROS ANIMALES: Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados.

10. UTILIZAR AGUA PURA: Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados.

12

25

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se promueve a los auxiliares las medidas de control necesarias para minimizar los peligros para la inocuidad y salubridad de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Auxiliares de cocina	16/01/2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
NORMA GALINDO SOSA	Nutricionista	CC-CP POTRERITOS	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 765.224
Fanny Elcadia	operaria	potrerito	
Nubia S Parrado	Operaria	Potreritos	Nubia S Parrado B
Sandra Salinas	operaria	potreritos	
Carlos Agudelo	Responsable del servicio	potreritos	
Alejandro P.	operario	Potreritos	
Solange Santa María	auxiliar	Potreritos	Solange Santa María

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: NORMA GALINDO SOSA

Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 765.224

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: 16/01/2023 | POBLACION OBJETO: Operarias | SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS

TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES | No. PERSONAS CAPACITADAS | TOTAL HORAS: 1 Hora

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	39763904	Fanny		Casallas		49	X		Fanny Casallas
2	BOSA	CC	39164833	Nubia		Parrado		56	X		Nubia Parrado
3	BOSA	CC	52 [illegible]	Sandra		Suling		38	X		Sandra Suling
4	BOSA	CC	1012391150	Carlos		Acuña		30		X	
5	BOSA	CC	1024763 [illegible]	Alejandro		Pedraza		27		X	
6	BOSA	CC.	1015423120	Solange		Santamaria		21	X		Solange Santamaria
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"

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Tanny Casallas		

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

1. Buena practica de Manipulacion.
2. Almacenamiento adecuado.
3. Desinfeccion De alimentos.
4.

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

1 Preparacion adecuada de alimentos
2 Desinfeccion
3 Contaminacion Cruzada - Evitarla.
4 almacenar los alimentos en el lugar adecuado
5 Lavado de Manos
6 Limpieza de las Areas
7 Fumigacion de Plagas
8 Utilizar agua Pura
9 No Mezclar alimentos crudos con alimentos Cruzados
10 Mantener temperaturas.

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

La Contaminacion cruzada es cuando los alimentos entran en contacto con Sustancias ajenas o. Alimento de otro indole.

o tambien cuando hay objetos que provoquen este Alimento., pelos, uñas.

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Candie Patricia Salna 16

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

La preparación de alimentos, Mantenimiento la temperatura cocinar bien los alimentos con exelente higiene personal y la contaminación cruzada

5

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

Elegir los alimentos frescos, higienicamente recibir bien los alimentos consumir inmediatamente los alimentos cocidos guardar cuidadosamente los alimentos cocidos no recalentar bien los alimentos cocinados evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados lavarse las manos a menudo mantener limpias todas las superficies de cocina proteger los alimentos frente a insectos y otros animales utilizar agua pura

5

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Se da cuando los agentes contaminantes biologicos, fisicos o quimicos pasan desde un alimento contaminado a otro que no lo esté

5

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 18/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nubia stella Pastodo Barbaro

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

La Preparacion de alimentos, Almacenamiento, temperatura, Cocinar bien los Alimentos con exelente higiene Personal y evitar la contaminacion cruzada

4

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

① Elegir los alimentos tratados higienicamente
② cocinar bien los alimentos
③ consumir inmediatamente los alimentos cocinados
④ Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
⑤ No recalentar bien los alimentos cocinados
⑥ evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
⑦ lavarse las manos a menudo
⑧ mantener limpias las manos y las superficies de cocina
⑨ mantener los alimentos fuera del alcance de los insectos
⑩ utilizar agua Pura

4

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Se da cuando los agentes contaminantes biologicos, Fisicos o Quimicos Pasan desde un alimento Contaminado a otro no contaminado

4

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Patricia Salinas García

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

1) Siempre debemos lavarnos las manos cuando se termine una actividad y pasar a otra
la carne el pollo y pescado no se deben agrupar con otros alimentos
cocinar con la temperatura adecuada
Desinfectar los productos con las cantidades de hipoclorito 4

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados
cocinar bien los alimentos
consumirlos inmediatamente después de preparados
Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
Recalentar bien los alimentos
Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados
Utilizar los implementos adecuados para cada alimento.
Lavarse las manos con frecuencia.
Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos y roedores
cualquier animal que perjudique los alimentos 4

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas generalmente nocivas para la Salud Ejemplo la sangre de la carne con alimentos cocidos
Utilizar siempre agua pura
Las Frutas con otros alimentos. ej. pollo. carne pescado

4

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6.

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Sofrado B.

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

Que esten en buen estado
tener mucho cuidado con carnes y enlatados
cuidar no tener contaminación cruzado.
preparar con mucho cuidado los alimentos.
de no dañar las preparaciones.

4

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

Recepción de los alimentos.
Almacenamientos
etiquetar con fecha de recibido y
Practicar el Pep5.
tener buenas practicas de manipulación.
cuidar no tener contaminación cruzada.
tener cuidado con la temperatura de los alimentos
cuidar limpieza.
cuidar los Uniformes y implementos de Preparar los Alimentos.

4

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Es cuando Uno no tiene una buena manipulación en los alimentos: Al picar con las tablas y Cuchillos, Al Almacenar. Recibir los Alimentos

4

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Version: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 18/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandro Y

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

La contaminación cruzada, las personas con mala higiene.

4

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

- Elegir los alimentos con altos higiénicos
- Lavarse bien los alimentos
- Consumir o manipular los alimentos cocinados
- Cocinar bien los alimentos
- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos
- Lavarse las manos siempre
- Utilizar agua pura
- Mantener alimentos fuera de alcance de insectos

4

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Es cuando la comida se cruza con cosas que no estan cocinadas o no estan terminadas.

4

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ROSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Solange Santamaría

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

La preparación de alimentos, almacenamiento, la temperatura Cocinar bien los alimentos con excelente higiene personal y la contaminación Cruzada. 4

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

1. Utilizar agua Pura
2. mantener los alimentos fuera del alcance de insectos
3. mantener limpia todas las superficies de la Cocina
4. Consumir inmediatamente los alimentos Cocinados
5. Guardar cuidadosamente los alimentos Cocinados
6. recalentar bien los alimentos Cocinados
7. Evitar el Contacto de alimentos Crudos y Cocinados
8. lavarse las manos a menudo
9. Cocinar bien los alimentos
10. elegir los alimentos tratados higienicamente

4

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Se da Cuando los agentes Contaminantes biologicos, Fisicos o quimicos pasan desde un alimento Contaminado o otro que no lo esta.

4

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6.

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Carlos Agudelo

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

La Preparación de alimentos, Almacenamiento, la temperatura Cocinar bien los alimentos con excelente higiene Personal y la Contaminación Cruzada.

5

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

1 Elegir los elementos tratados higiénicamente
2 Cocinar bien los alimentos
3 Consumir inmediatamente los alimentos cocinados
4 Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
5 Recalentar bien los alimentos cocinados
6 Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos
7 Lavarse las manos a menudo
8 Mantener limpias todas las superficies de cocina
9 Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos
10 Utilizar agua pura

3

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

Se da cuando los agentes contaminantes biologicos, Físicos o Químicos pasan desde un alimentos contaminado a otro que no lo esta.

5

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo 20190389990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Tanny Cuellar Cruz

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

Las Preparación de alimentos a la temperatura correcta, lavar los alimentos y tener higiene personal y la contaminación cruzada.

5

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

Escoja alimentos frescos
higiénicamente

2 Lavarse las manos
3 Consumir inmediatamente
4 Cocinar completamente los alimentos
5 Refrigerar los alimentos
6 Evitar contaminación cruzada
7) Lavar las manos
8 Mantener limpias

5

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Se da cuando los alimentos contaminados, bacterias y químicos pasan de un alimento a otro

3

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC-CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	6
FECHA: 16/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carlos Agudelo

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

Son las que limitan los parametros para la elaboracion de los alimento donde determinan que hay que hacer al momento de cocinar y almacenar los alimentos

A

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

1 Eleccion adecuada de los alimentos
2 Lavar bien los alimentos
3 Cocinar adecuadamente los productos
4 Conservar rapido los alimentos preparados
5 Evitar el contacto de alimentos crudos y cocinados
6 Lavado de manos
7 Buena higiene personal
8 Limpieza de utensilios de cocina
9 Recalentar bien los alimentos
10 Evitar insectos y roedores

A

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

la Contaminacion cruzada es cuando los alimentos se contaminan ya sea por una mala manipulacion como juntar carne cruda con cruda

A

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 18/01/2023	TEMA: REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solangie Santamaria

1. DEFINE CON TUS PROPIAS PALABRAS QUE SON LAS REGLAS DE ORO PARA **PREVE**NIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO?

- la preparación de alimentos para varias horas antes de su consumo
- Cocinanando insuficiente o recalentamiento

5

2. ¿CUALES SON LAS DIEZ REGLAS DE ORO ?

- Utilizar agua Para
- lavarse las manos a menudo
- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos
- Mantener limpia la cocina
- Recalentar bien los alimentos
- Guardar bien la comida
- Cocinar bien los alimentos
- Consumir la comida
- Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos

5

3. ¿QUE ES LA CONTAMINACION CRUZADA?

Es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros

5

REGISTRO FOTOGRÁFICO





MATERIAL DE APOYO

Para prevenir enfermedades...
5 claves para la inocuidad de los alimentos:



1. Limpieza:

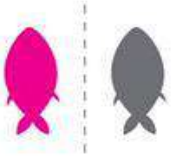


Lavado de manos antes y a menudo durante su preparación y después de ir al baño.

Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos que se utilicen en su preparación.

2. Separar:

Alimentos crudos y cocinados así como equipo y utensilios diferentes para cada caso.



3. Cocinar completamente:

En especial carne, pollo, huevos y pescado para eliminar la mayor parte de los microorganismos causantes de enfermedades.





Hervir sopas y guisados a 70°C.

Cuidar que jugos de carnes rojas y pollo sean claros y no rosados.

4. Mantener alimentos a temperaturas seguras:

No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.



Refrigerar los alimentos perecederos lo antes posible.



No guardar comida por mucho tiempo aunque sea en el congelador.

No descongelar los alimentos a temperatura ambiente sino en el refrigerador.



5. Utilizar agua y materias primas seguras:

En su preparación utilizar agua simple potable.

Seleccionar alimentos frescos.

Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Elegir alimentos procesados como leche pasteurizada.



Última Actualización 7 de abril de 2015.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 17 de febrero de 2023.

HORA: 7:30 am - 10:30 am

2:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Potreritos

TEMA: Ubicación y vías de acceso

ASISTENTES: Lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a tratar Ubicación y vías de acceso

OBJETIVOS

Brindar información a las auxiliares, del cómo deben ser las instalaciones y vías de acceso en el servicio de alimentación.

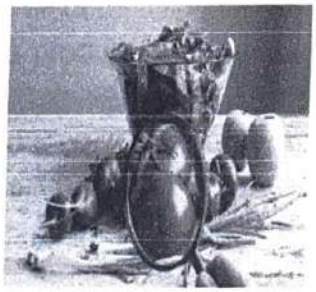
DESARROLLO:

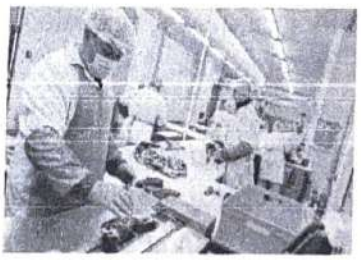
Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO

a. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
b. Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
c. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- **Ubicación del servicio de alimentación**





Las instalaciones son el lugar donde se desarrolla el proceso productivo, procesamiento y/o empaque. Es por ella que es de suma importancia garantizar las condiciones adecuadas de la planta o servicio de alimentación, para asegurar que el proceso se lleve a cabo cumpliendo las condiciones básicas con el entorno, dentro de las cuales se encuentran: el piso, la iluminación, ventilación, etc.

las actividades administrativas no deben efectuarse dentro del área de fabricación o preparación de alimentos. Los accesos y alrededores del local deben estar pavimentados o recubiertos con materiales de fácil limpieza y mantenimiento a fin de evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. Los materiales y acabados de los pisos, techos, puertas, ventanas y demás elementos de la construcción del local, deben ser apropiados a fin de facilitar la limpieza, desinfección y desinfestación. Los acabados de los pisos y paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de colores claros y sin grietas u otras irregularidades. La pendiente del piso hacia los drenajes debe de permitir una salida rápida y efectiva de las aguas residuales. En las áreas de producción, todas las aberturas al exterior deben estar protegidas con malla anti-insectos u otro medio conveniente.

La iluminación del área de producción debe tener una intensidad mínima de 220 Lux (20 bujía-pie) para facilitar la ejecución higiénica de las actividades. La ventilación del área de producción debe ser suficiente para prevenir la condensación de vapores, y facilitar la remoción de calor y aire contaminado. El local debe disponer de agua potable en cantidad suficiente para realizar las actividades de producción, para el consumo del personal y para el saneamiento del establecimiento. Cuando el suministro de agua al local no es continuo, se debe disponer un tanque de almacenamiento con capacidad suficiente para un día de producción. Los sistemas de recolección y disposición de residuos sólidos y líquidos provenientes de la actividad de producción y del personal, deben cumplir con lo establecido en las normas sanitarias y ambientales, respectivas, vigentes. La sala sanitaria del personal debe estar diseñada y construida de acuerdo a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes, debe mantenerse limpia y dotada de los implementos y materiales requeridos para facilitar la higiene del personal.

De la misma manera los equipos y utensilios, deben contar con las características sanitarias que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos, que se refieren tanto a la ubicación, diseño sanitario, adecuados controladores de las variables del proceso y limpieza de los mismos.

Los manipuladores de alimentos de las CC-CP POTRERITOS, al igual que en cualquier tipo de empresa de alimentos, deben tener la formación y/o capacitación adecuada en materia de prácticas higiénicas y de hábitos correctos de higiene para ser aplicados durante la ejecución de las tareas asignadas. Las materias primas y demás ingredientes a usar por la CC-CP POTRERITOS deben tener las características de calidad requeridas para la producción de alimentos aptos para el consumo humano.

Las materias primas y demás ingredientes usados en la producción de alimentos, así como los productos terminados, deben ser almacenados y transportados en condiciones que eviten la contaminación o deterioro, el desarrollo de microorganismos indeseables y el daño del envase y embalaje. Uno de los aspectos que se recomienda resaltar en la normativa de las CC-CP POTRERITOS, es que el registro de establecimiento debe ser objeto de una regulación especial y no aplicarse el mismo que a las grandes industrias.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se promueve al personal manipulador la importancia de la limpieza y desinfección en las vías de acceso y ubicación para evitar focos de contaminación en el comedor.	Auxiliares de cocina	17/FEBRERO 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Norma Galindo Sosa	Nutricionista	CC-CP POTRERITOS	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 748.224
Carlos Arturo Hurtado	Responsable del Servicio	CC-CP Potreritos	
Sandra P. Casallas	Cc Potreritos.	operaria	
Sandra Psalnes	cc potreritos	operaria.	
Nubia s P.	cOperaria.	cc potreritos.	Nubias Parrada
Fanny E Castillo	operaria	C.C. Potreritos	
Solange Lorena Santamaria	ADMINISTRATIVA	C.C. POTRERITOS	Solange Santamaria.

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: Norma Galindo sosa

Norma Galindo Sosa
Nutricionista Dietista
CC 52 748.224

	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: 17 Febrero 2023 | POBLACION OBJETO: PERSONAL HUMANO | SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS

TEMA: Ubicación y vias de acceso | No. PERSONAS CAPACITADAS: 6 | TOTAL HORAS: 3

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	1012371150	Carlos	Arturo	Agudelo	Amaya	32		X	
2	BOSA	CC	52303549	Sandra	Patricia	Casallas		48	X		
3	BOSA	CC	52298031	Sandra	Patricia	Salinas	Garcia	47	X		
4	BOSA	CC	79648337	Nubia	Estella	Parrado	Barbosa	55	X		Nubia J P.
5	BOSA	CC	39754375	Fanny	Esperanza	Casallas	Cruz	49	X		
6	BOSA	CC	1030656846	Solange	Lorena	Santamaria		27	X		Solange Santamaria
7	BOSA										
8	BOSA										
9	BOSA										
10	BOSA										
11	BOSA										
12	BOSA										
13	BOSA										
14	BOSA										
15	BOSA										
16	BOSA										
17	BOSA										
18	BOSA										
19	BOSA										
20	BOSA										
21	BOSA										
22	BOSA										
23	BOSA										
24	BOSA										
25	BOSA										
26	BOSA										
27	BOSA										
28	BOSA										
29	BOSA										
30	BOSA										

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 – Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra P Casallas

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

X b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

3

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

X b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

X c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

3

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 -- Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra P. Casallas.

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

X b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

X b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

X c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 – Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solange Lorena Santamaría

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Solange SanTamaria

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimen

c) A y B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: CARLOS AGUDELO

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

X b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

X c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

X a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

X d) Ninguna de las anteriores.

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: CARLOS AGUDELO

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

X b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

X b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

X c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia S Parrado		

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nubia Sparrado.

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

b) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Fanny E Castillo C

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimen

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 – Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fanny E. Cuellar C

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Galindo G

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

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 Página: 2 de 2

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 17/02/2023	TEMA: UBICACIÓN Y VÍAS DE ACCESO	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Salinas

1) ¿En dónde debe estar ubicado un servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Deben estar ubicados en áreas asiladas como la zona rural

b) Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la

c) deben estar ubicado en lugares bastantes recurrentes y al aire libre.

2) Como deben estar las vías de acceso del servicio de alimentación, escoge la respuesta correcta

a) Con acumulación de residuos sólidos, humedad, y agua

b) Mantener limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales

c) Todo el entorno del servicio de alimentación será mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los prod

3) Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Que impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimer

c) Ay B son correctas.

d) Ninguna de las anteriores.

1. Objetivo

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

Alimento contaminado: alimento que presenta o 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.[2]

Estandarización de utensilios: proceso para determinar la capacidad de un recipiente, que a su vez servirá de medida para realizar el servido de los alimentos, estos utensilios pueden ser cucharas, vasos, pocillos, jeringas, baldes, tinas entre otros.

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[3]

Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos.

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Distribución: es el proceso mediante el cual los alimentos debidamente servidos son entregados a los participantes de los servicios sociales.

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[2] Ibid.

[3] Ibid.

inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.[4]
Idónea: individuo que posee ciertas condiciones o habilidades que son esenciales para desempeñar las funciones del cargo.[5]

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.[6]

Muestra: parte o porción pequeña extraída que se considera representativa de toda la preparación o alimento y que se toma para evaluar sus características, como tamaño, sabor, textura, color, olor.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo al grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Plan de Saneamiento: serie de normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas de las unidades operativas, libres de posibles focos de contaminación y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura; su implementación permite establecer frecuencias de control y responsables para cada una de las actividades.

Servido: es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales. La forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas.

Menaje: conjunto de ollas, sartenes, jarras, cucharones, tazas, cuencos (bowl), vasos, platos, vasos, pocillos y cubiertos entre otros que se destinan para cocinar, preparar y/o servir los alimentos.

3. Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica

[4] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018.
[5] Tomado de: https://www.significados.com/idoneo/
[6] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes	Personal del servicio de alimentación	Registro inspección plan de muestreo de porciones servidas – Registro de evaluación de características organolépticas

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios

estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja
- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

Los horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas son:

Jardines Diurnos y Casas de pensamiento intercultural – La distribución de alimentos iniciará por los niños y niñas de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Nueves Reforzadas: 8:00 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Onces: 2:30 p.m.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Jardines Nocturnos - La distribución de alimentos iniciará por los niños y niñas de menor edad asistentes a la unidad operativa.

- Se distribuirán los alimentos máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen al servicio social.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Jardín Diego Páramo Rocha y Casa de Desarrollo Infantil Esperanza

- Se distribuirán los alimentos de acuerdo con el horario de ingreso y permanencia el servicio social, de acuerdo con la minuta patrón.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Centros Amar

- Se distribuirán los alimentos máximo cada 3 horas, se iniciará la distribución cuando los participantes ingresen al servicio social.
- Los niños y niñas menores de 6 meses recibirán leche materna o fórmula infantil de acuerdo a la minuta patrón, sin embargo, el jardín infantil podrá ofrecer tomas adicionales de acuerdo a las necesidades del niño o niña, previa autorización del Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa.

Centros Forjar

- Refrigerio: 8:30 a.m.

Centros Crecer Operación Directa

- Refrigerio mañana: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:30 a.m.
- Refrigerio tarde: 2:30 p.m.

Renacer y Centros Integrarte

Atención Interna

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 p.m.
- Onces: 2:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Centros Integrarte Atención Externa

- Refrigerio mañana: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.

Centros Avanzar

- Refrigerio mañana: 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Refrigerio tarde: 2:00 p.m.

Centros Proteger (CP)

CP CURNN - CP La María Casa 1 menores de 1 año - CP La María Casa 3 no escolarizados - CP La María Casa 4 - CP La María Casa 5 no escolarizados – CP Antonia Santos para niños y niñas con edades entre 1 y 2 años

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 11:30 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 1 – Escolarizados

- Desayuno: 7:30 a.m.
- Nueves: 9:00 a.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 2 – Asisten Jardín

- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 3 - Escolarizados

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Almuerzo: 10:30 a.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP La María Casa 5 - Escolarizados

- Desayuno: 5:00 a.m.
- Almuerzo: 2:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m.

CP Antonia Santos – Escolarizados

- Desayuno: 6:00 a.m.
- Almuerzo: 12:15 p.m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada a.m.

- Desayuno: 6:00 a.m.
- Almuerzo: 1:30 p.m.
- Onces: 3:30 p.m.
- Cena: 6:00 p.m.

CP Álvaro López – CP Jairo Aníbal Niño – CP Camilo Torres escolarizados jornada p.m.

- Desayuno: 7:00 a.m.
- Nueves: 9:30 a.m.
- Almuerzo: 11:00 a.m.
- Cena: 6:00 p.m.

Centros día y Centros noche

Centros día operación directa

- Refrigerio: 10:00 a.m. (Horario sujeto a transporte de las personas mayores)
- Almuerzo: 12:00 m.

Centros Día de operación en asociación – Horarios establecidos en anexos técnicos

- Refrigerio: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m. a 1:00 p.m.
- Refrigerio: 3:30 p.m. a 4:00 p.m.

Centros Noche operación en asociación - Horarios establecidos en anexos técnicos

- Cena: 7:00 p.m. a 8:00 p.m.
- Desayuno: 6:00 a.m. a 7:00 a.m.

Centro de protección social

- Bebida caliente: 7:00 a.m.
- Desayuno: 8:00 a.m.
- Nueves: 10:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m.
- Refrigerio nocturno: 8:00 p.m.

Comedores

- Almuerzo: 10:30 a.m. a 3:30 p.m.

Hogar de paso

- Bebida Caliente: 6:30 am

- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:45 am
- Almuerzo: 12:00 am
- Onces: 3:45 pm
- Cena: 6:00 pm

Comunidad de vida Hogar el Camino

- Bebida Caliente: 6:15 am
- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:30 am
- Almuerzo 12:30 am
- Onces: 4:30 pm
- Cena: 6:00 pm

Centro de atención transitoria

- Bebida Caliente: 6:30 am
- Desayuno: 7:00 am
- Nueves: 10:00 am
- Almuerzo 12:30 am
- Onces: 3:00 pm
- Cena: 6:00 pm

4. Observaciones

4.1 Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. II: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

4.2 Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

4.3 Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.

- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición.

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Omaida Ayala Cavanzo Yulied Sánchez Ortiz Claudia Angélica Rodríguez S. Mónica Maritza Medina Sánchez José Luis Penagos Daniel Cano María Claudia Sossa Lucero Morillo Araujo	Carmen Elizabeth Rozo Uzeta Sandra Esperanza Ávila Jeny Tatiana Bolívar Herrera Martha Liliana Huertas Moreno	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/Rol	Nutricionistas Dietistas Subdirección de Nutrición Ingeniera de Alimentos Subdirección de Nutrición Nutricionistas Dietista Subdirección para la Vejez Profesional Subdirección para la Adultez Ingeniera de Alimentos Subdirección para la Infancia Nutricionista Dietista Subdirección para la Familia	Gestora SIG Subdirección de Nutrición Gestora SIG Proceso Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión Social Nutricionista Dietista Subdirección Nutrición Subdirectora de Nutrición	Directora Territorial

REGISTRO FOTOGRÁFICO





ACTA N°

FECHA: Bogotá, 15 de marzo de 2023
HORA: 8:00 – 10:30 a.m
LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Potreritos
TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Presentación
Desarrollo de la temática
Despedida

DESARROLLO:

Se explica que las enfermedades transmitidas por alimentos se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1.

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

Cuantos tipos de ETAS hay:

• La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.

• La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

Que factores contribuyen para que se produzca una ETAS

• El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.

• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

• La persona afectada puede tener una susceptibilidad mayor que otras como: mujeres embarazadas, niños, adultos mayores o personas con algún tipo de inmunosupresión.

• Factores como los modos de vida, la modificación de hábitos alimentarios, mayor tendencia a consumir alimentos preparados fuera del hogar y las jornadas laborales, especialmente en lugares donde se practican condiciones higiénicas inadecuadas

Cuáles son los síntomas más frecuentes o comunes de las ETA

Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo

Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA

Podrían considerarse dos mecanismos de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

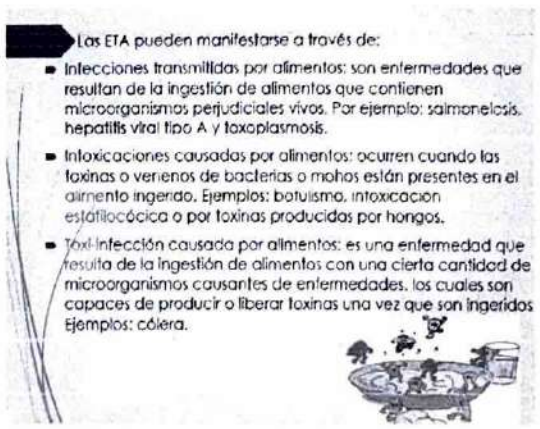
cómo se puede identificar un brote por ETA

Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma.

CLASIFICACIÓN DE LAS ETAS

TIPO DE AGENTE ETIOLÓGICO	CARACTERISTICAS FISIOPATOLOGICAS	CARACTERISTICAS CLÍNICAS
1. Microbiológico 2. Químico 3. Físico	1. Infecciones 2. Intoxicaciones 3. Toxiinfecciones	1. Enfermedad diarreica aguda 2. Enfermedad neurológica









MANEJO DE TEMPERATURAS

El control de la temperatura, para impedir el crecimiento de microorganismos nocivos para el consumidor o la aparición de toxinas, es un factor clave para prevenir el riesgo de intoxicaciones alimentarias

¿cuáles son las claves para una adecuada gestión de la temperatura durante los procesos de elaboración de alimentos?

Desde las materias primas hasta los platos elaborados, es necesario mantener los alimentos en un rango de temperatura que dificulte la multiplicación de bacterias patógenas. Este es un punto clave en la correcta gestión de una cocina.

¿Cuáles son los principales aspectos a tener en cuenta para conseguir gestionar bien el frío y el calor como aliados en la seguridad alimentaria?

Moverse en un rango entre 5°C y 65°C se considera adecuado, ya que a temperaturas inferiores ninguna bacteria patógena se multiplica y a temperaturas superiores muchas de éstas empiezan a morir.

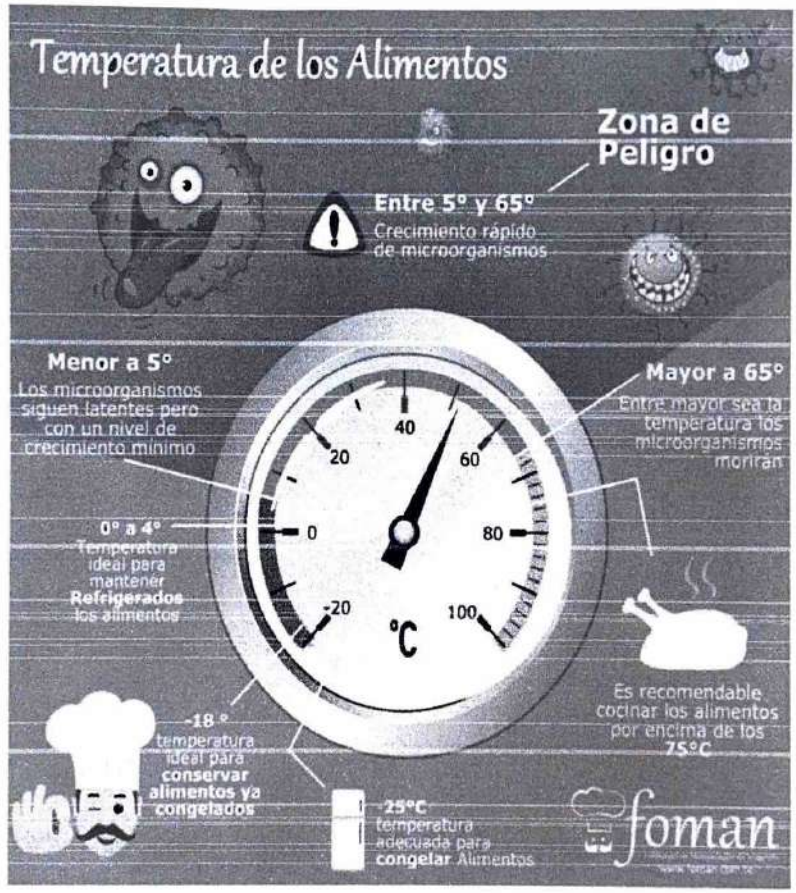
En general, los alimentos deben mantenerse de forma continuada a una temperatura regulada, excepto cuando se estén procesando. El tiempo de procesado debe ser el mínimo posible, y posteriormente, el alimento debe volver al ambiente de temperatura regulada, evitando que permanezca en espera, a temperatura ambiente, antes o después del procesado.

Limitar la permanencia de los alimentos entre 5 y 65°C

Es este el rango de temperatura que puede generar más riesgos, por tanto, es necesario limitar el tiempo que los alimentos permanecen en él. Algunas normas que ayudan a conseguirlo son:

- Sacar los alimentos del ambiente de temperatura regulada de manera fraccionada para evitar que permanezcan fuera, en espera del procesado.

- Después de preparar alimentos fríos, éstos sólo pueden tener tres destinos: consumo, mantenimiento en frío o cocción.
- Durante la cocción se debe superar la temperatura en la que pueden crecer los patógenos y mantenerla el tiempo necesario para alcanzar un adecuado grado de destrucción de esos microorganismos.
- Tras la cocción, o después de la preparación de alimentos calientes, los alimentos sólo pueden tener tres destinos: consumo, mantenimiento en caliente o enfriamiento.
- Los alimentos elaborados mediante salazonado, fermentación, escabechado, o similares, se deben mantener en refrigeración. Esto también se aplica a cremas o rellenos de pastelería, y a alimentos sumergidos en capas gruesas de aceite.



La manipuladoras de alimentos mencionan la importancia de realizar el manejo adecuado de lavado de manos, el lavado y desinfección de frutas y verduras, la adecuada limpieza y desinfección de menaje, arfes y superficies del servicio de alimentos como lo indican en el plan de saneamiento Básico.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
NORMA GALINDO	Nutricionista	CC-CP POTRERITOS	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224
Carlos Agudelo	Responsable Servicio	CC-CP Potreritos	
Hanyi Samara Rincon	Aux. administrativo	cc-cp potreritos	Hanyi Rincon
Merari Maraada	Operaria	cc-cp potentos	Merari Maraada
Nubia S Parrado	Operaria.	cc cp Potreritos.	Nubia S Parrado.
Sandra Salinas	Operaria	cc cp Potreritos	Sandra Salinas G
Sandra Casallas	Operaria	CCCP-Potreritos	Sandra Casallas.

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: NORMA GALINDO

Norma Galindo Sosa
Nutricionista Dietista
CC 52 745.224

	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: 15 marzo 2023	POBLACION OBJETO: PERSONAL HUM	SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS
TEMA: Socialización enfermedades transmitidas por alimentos	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 2 y media
PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: nutricionista.	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	52303549	Sandra	Patricia	Casallas		48	X		
2	BOSA	CC	52278031	Sandra	Patricia	Salinas	Garcia	47	X		Sandra Salinas 56.
3	BOSA	CC	39698337	Nubia	Estella	Parrado	Barbosa	55	X		Nubia S. P.
4	BOSA	CC	1023711150	Carlos	Arturo	Agudelo	Amaya	32		X	
5	BOSA	CC	1000310263	meryi		moncada	lombana	21	X		meryi moncada
6	BOSA	CC	1022978532	Hanyi	Siomara	Rincon	Villami	30	X		Hanyi Rincon.
7	BOSA										
8	BOSA										
9	BOSA										
10	BOSA										
11	BOSA										
12	BOSA										
13	BOSA										
14	BOSA										
15	BOSA										
16	BOSA										
17	BOSA										
18	BOSA										
19	BOSA										
20	BOSA										
21	BOSA										
22	BOSA										
23	BOSA										
24	BOSA										
25	BOSA										
26	BOSA										
27	BOSA										
28	BOSA										
29	BOSA										
30	BOSA										

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: merari moncada

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Cuando los alimentos estan vencidos o mal lavados, con mala coccion mala refrigeracion

4

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

para mi hay 4 Etan.

4

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

al ingerir los alimentos mal preparados o con mala calidad de preparacion o coccion.

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA:15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No: 6

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Merari Macada

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

es definido como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejante despues de la ingestión de un mismo alimento. 5

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Dos, infeccion transmitida por alimentos y intoxicación causada por alimentos 5

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se consideran dos el primero es por contaminación fecal y el otro es por la ingesta de alimentes preparados o seleccionados inadecuadamente. 5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Hanyi Siomara Rincon Villamil.

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

cuando estan mal preparados o cuando los lacteos y/o carne descompuesto o vencida

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Hay 3 tipos etan.

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

al consumir algun alimento vencido

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA:15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yanyi Siomara Rincon Villamil.

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

es definido como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejante despues de la ingestion de un mismo alimento

5

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

dos infeccion transmitida por alimentes y la intexicacion causada por alimentes

5

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se consideran dos el primero es por contaminacion Fecal y el otro es por la ingesta de alimentes preparados o seleccionados inadecuadamente

5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Salinas

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es por la mala manipulación de alimentos y cuando estan vencidos o hay una contaminacion cruzada

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

5 hay

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

consumir alimentos vencidos o cuando estan mal preparados

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA:15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra salinas

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es definido como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejante despues de la ingestion de un misma alimento. 5

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Dos, infeccion transmitida por alimentos y intoxicacion causado por alimentos 5

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se consideran dos el primero es por contaminacion fecal el otro es por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente 5

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parrado

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es definido como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejantes despues de la ingestión de un mismo alimento

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Dos infección trasmitida por alimentos y la intoxicación causada por alimentos.

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se Consideran dos el primero es por contaminación Fecal y el otro es por la ingesta de alimentos Preparados o seleccionados inadecuamente.

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parrado		

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Son las que se producen o trasmiten por una mala manipulación de alimentos

5

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

5 tipos etan.

X

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

al comparti los utencilios coma platos, cuchara, o vasos sin desinfección o mal lavados

X

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC- CP

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:15/03/23 | TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: CARLOS ARTURO AGUDELO

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Se define por las enfermedades que se precentan en las personas por ingerir alimentos mal procesados.

3

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

existen 3 clases

5

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

la contaminación se puede precentar por la ingesta de alimentos venenosos.

5

	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: CARLOS ARTURO AGUDELO

4

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es definido como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejante despues de la ingestión de un mismo alimento.

4

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Dos, infección transmitida por alimentos y la intoxicación causa por alimentos.

4

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se Consideran dos el primero es por contaminación fecal y el otro es por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente.

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Casallas		

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es cuando unas personas, varias se enferman luego de consumir un mismo alimento.

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

1. Infección transmitida por alimentos
2. Intoxicación también por alimentos.

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Por contaminación fecal

Ingesta de alimentos preparados.

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC- CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA:15/03/23	TEMA: Socialización Enfermedades Transmitidas por alimentos	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA Sandra Casallas		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:		

1. ¿Qué son enfermedades transmitidas por alimentos?

Es definido como un incidente en el que Dos o mas personas presentan una enfermedad semejante despues de la ingesta de un mismo alimento.

2. ¿Cuántos tipos de ETAN hay ?

Son Dos : Infección trasmitida por alimentos y la intoxicación. Causada por la ingesta de alimentos.

3. ¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA ?

Se consideran dos el Primero es por contaminación fecal y el otro es por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente.

MATERIAL DE APOYO



REGISTRO FOTOGRÁFICO



