PLAN DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR

COMEDOR COMUNITARIO

EL CARMEN

2022

Escaneado con CamSc

PLAN DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR

Este plan de capacitación contiene lo referente a los procedimientos y normas que permitirán asegurar mediante un proceso de implementación, la calidad e inocuidad de los productos que se elaboran en el comedor comunitario El Carmen, cumpliendo con los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

Este constituido principalmente por los temas que son:

1. Criterios de aceptación y/o rechazo de materia prima.
2. Buenas prácticas de manufactura: Higiene personal, uso adecuado de la dotación, principios básicos de higienización.
3. Aseo y desinfección: procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos, superficies, áreas y utensilios.
4. Manejo de residuos sólidos: Desecho y ruta de recolección interna de los residuos sólidos recuperables y no recuperables.
5. Manejo de residuos líquidos: Desecho y ruta de recolección interna de los residuos líquidos.
6. Manejo integrado de plagas prevención de plagas mediante procesos de limpieza y desinfección.
7. Prevención de la contaminación cruzada: Tips para prevenir los diferentes tipos de contaminación cruzada en el servicio de alimentación.
8. Prevención de la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.
9. Importancia y mantenimiento de las temperaturas del alimento.

Cada uno de estos temas se desarrolla de acuerdo al proceso productivo y a las necesidades y requerimientos propios del comedor comunitario Santa Inés.

Rotulado 5/09/2005

Escaneado con CamSc

OBJETIVO

Capacitar al personal manipulador en temas referentes a las buenas prácticas de manufactura (BPM) según los requerimientos establecidos en la resolución 2674 de 2013, para que sean implementados en las prácticas diarias de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, minimizando los factores de riesgo.

POBLACION

Dirigido al personal manipulador de alimentos que labora en el comedor comunitario y el personal de reemplazo.

METODOLOGIA

Se realizará un taller educativo mensual de Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, dichas actividades, se desarrollarán de manera lúdica participativas, para incentivar el personal manipulador a participar con interés. Utilizando distintos mecanismos de expresión y transmisión de la información teniendo en cuenta la necesidad laboral.

RESULTADOS

Fortalecer los procesos desarrollados por las manipuladoras de alimentos en las diferentes áreas del servicio de alimentación ofrecido, al igual que la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y el mantenimiento de adecuadas prácticas de manipulación.

.

Escaneado con CamSc

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS	Auxiliares de Cocina	Garantizar que el personal operativo cuente con las herramientas para el adecuado manejo, recibo y aprovechamiento de las materias primas (madurez fisiológica daño físico biológico etc.) que se utilizan el servicio de alimentos de los comedores comunitarios.	60 minutos	Dialogo de saberes Practica Resolución de dudas	SEPTIEMBRE DE 2022
PREPARACION, SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	Auxiliares de Cocina	Reforzar los procesos de entrega y distribución de los productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los-as consumidores-as.	60 minutos	Presentación power point Resolución de dudas.	SEPTIEMBRE DE 2022
LAVADO DE MANOS ADECUADO	Auxiliares de Cocina	Reforzar la importancia y la forma adecuada de realizar el proceso de lavado y desinfección de manos para manipulación.	60 minutos	Dialogo de saberes Practica Resolución de dudas	OCTUBRE DE 2022
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Auxiliares de Cocina	Reconocer la forma indicada de llevar a cabo los procesos de limpieza y desinfección en los alimentos, áreas, utensilios y superficies encontradas en el comedor comunitario, comprender la importancia de utilizar adecuadamente los agentes desinfectantes.	60 minutos	Dialogo de saberes Resolución de dudas.	OCTUBRE DE 2022
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS	Auxiliares de Cocina	Reforzar los conocimientos del personal manipulador de alimentos respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura que se deben tener en el servicio de alimentación.	60 minutos	Exposición Resolución de dudas	NOVIEMBRE DE 2022
PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Auxiliares de Cocina	Identificar con las auxiliares de cocina la forma adecuada de prevenir la contaminación cruzada en los alimentos y Reconocer la importancia de la prevención de las ETAS.	60 minutos	Exposición Resolución de dudas	NOVIEMBRE DE 2022
ROTULADO RESOLUCION 5109/2005	Auxiliares de Cocina	Socialización de la resolución 5109 de 2005 sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano	60 minutos	Presentación power point Resolución de dudas.	DICIEMBRE DE 2022
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS	Auxiliares de Cocina	Socialización de las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa	60 minutos	Presentación power point Resolución de dudas.	DICIEMBRE DE 2022
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	Auxiliares de Cocina	Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico	60 minutos	Exposición Resolución de dudas	ENERO DE 2022
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	Auxiliares de Cocina	Reconocer la forma adecuada de prevenir la aparición de plagas en el comedor comunitario.	60 minutos	Dialogo de saberes Resolución de dudas	ENERO DE 2022

Escaneado con CamSc

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: 51
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FICHA TECNICA	Fecha: Febrero de 2016
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO

FECHA: 22/09/2022

SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR EL CARMEN

TEMA: ANEXO TECNCIO COCINA POPULAR EL CARMEN INDUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS **SESION No.02**

TOTAL HORAS: 2 H

No. DE PERSONAS CAPACITADAS:

PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: REALIZAR CAPACITACION EN EL MANEJO DEL ANEXO TECNICO Y TODAS LAS INDICACIO QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA

Contenido del taller

1. Inducion al servicio de comedores comunitarios cocians populares
2. induccion al anexo tencnico
3. horarios de atencion y nuevas modificaciones
4. menus semanales y preparaciones
5. atencion al participante
6. Entrea de dotacion y protocoos ed bioseguridad

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: se cita a reunión con el personal operativo y se realiza chart

RECURSOS: computador de mesa y papel

EVALUACION: :se recomienda que las operarias lean del anexo tecnico para comedores el numeral correspondiente al componente nutricional
se les realizó una evalcuacion a todo el personal operativo

Escaneado con CamSc

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código:
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION	Fecha:
	NO CONTROLADO	Página:

FECHA: 22/09/2022 | POBLACION OBJETO: GENERAL | SERVICIO SOCIAL: cocina popular

TEMA: ANEXO TECNCIO COCINA POPULAR EL CARMEN INDUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS

PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA | No PERSONAS CAPACITADAS: 8 | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA | TOTAL HORAS: 2

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO H	SEXO M	FIRMA
1	6	CC	52 745 294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERRREZ	40		X	
2	6	CC	1 022 948 905	MARIA	BERNARDA	TIBOQUE	BURGOS	33		X	
3	6	CC	1135924042	INGRID	YICELA	LEYTON	LOZANO	35		X	
4	6	CC	21176698	BELARMINA	———	REY	LOPEZ	59		X	
5	6	CC	52.110.347	MALLERLY	———	RAMROEZ	ANGEL	47		X	
6	6	CC	1004995859	MARITZA		TORO	CARDONA	20		X	
7	6	CC	52.239.788	ULFA	ANA	LUGO	GHUESO	47		X	
8	6	CC									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Escaneado con CamSc

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA: 19/10/2022**

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR **LUGAR: EL CARMEN** **HORA: 7:00 AM - 8:00 AM**

TEMA: PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION **SESION No. 1**

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7**

PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA JOULIN GAMBOA CAMPOS

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Fortalecer al talento humano de la unidad operativa en el garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran de la unidad operativa se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas) permanentemente,

JUSTIFICACION: Garantizar correctos procesos de limpieza y desinfección con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

CONTENIDO: •Métodos de Higienización
•Pasos para la limpieza y desinfección
•Métodos de limpieza
•Agentes de limpieza o limpiadores.
•Desinfección
•Clases de Desinfectantes
•Técnicas de desinfección
•Normas para el manejo del Hipoclorito de Sodio (NaClO) como desinfectante
•Implementos mínimos a utilizar para los procesos de Limpieza y Desinfección

METODOLOGIA: Socialización del plan de saneamiento el Programa de limpieza y desinfección establecido}

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos

EVALUACION: Pretest y post-test

Jessica Gamboa
MND 06270

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION **CCCP:** EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO **TELÉFONO:** 6018088938

FOTO:









Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo (20196038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 19/10/2022	**POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO**	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR**
TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: LIMPIEZA Y DESINFECCION	**No. PERSONAS CAPACITADAS: 7**	**TOTAL HORAS: 1**
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	**PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - COMEDOR BELLA FLOR**	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C C	1000932383	ESTEFANIA	------	CHAVEZ	LONDOÑO	20	X		Estefania Chavez
2	TUNJUELITO	C C	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		Ingrid
3	TUNJUELITO	C C	21178699	BELARMINA	------	REY	LOPEZ		X		Belarmina
4	TUNJUELITO	C C	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ	40	X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C C	1022948905	MARIA	BERNARDA	TIBOCHA	BURGOS		X		Maria Tibocha
6	TUNJUELITO	C C	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE	24	X		Angi Gonzalez
7	TUNJUELITO	C C	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		

Jessica Gamboa

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA _____

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO				NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO

B	A	C	T	E	R	I	A	Q	E	R	T	D
R	O	R	S	O	R	O	L	E	R	T	E	E
O	D	F	U	M	R	C	I	A	V	T	S	S
T	A	F	V	R	E	O	M	S	E	L	D	I
E	X	R	A	N	T	O	E	R	S	I	D	N
A	B	P	M	E	A	C	N	I	S	M	A	F
S	H	C	A	P	L	A	T	O	S	P	D	E
P	L	O	M	O	X	A	O	R	S	I	E	C
R	I	X	E	U	G	A	U	J	N	E	I	C
C	A	S	A	M	E	N	T	E	R	Z	C	I
D	E	T	E	R	G	E	N	T	E	A	U	O
O	B	L	I	C	U	A	M	A	M	E	S	N
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Bekarmina Reyes Lopez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	+	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua	X	SI
NO				NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO

B	A	C	T	E	R	I	A	Q	E	R	T	D
R	O	R	S	O	R	O	L	E	R	T	E	E
O	D	F	U	M	R	C	I	A	V	T	S	S
T	A	F	V	R	E	O	M	S	E	L	D	I
E	X	R	A	N	T	O	E	R	S	I	D	N
A	B	P	M	E	A	C	N	I	S	M	A	F
S	H	C	A	P	L	A	T	O	S	P	D	E
P	L	O	M	O	X	A	O	R	S	I	E	C
R	I	X	E	U	G	A	U	J	N	E	I	C
C	A	S	A	M	E	N	T	E	R	Z	C	I
D	E	T	E	R	G	E	N	T	E	A	U	O
O	B	L	I	C	U	A	M	A	M	E	S	N
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Ingrid Yicela keyton

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO			X	NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO

B	A	C	T	E	R	I	A	Q	E	R	T	D
R	O	R	S	O	R	O	L	E	R	T	E	E
O	D	F	U	M	R	C	I	A	V	T	S	S
T	A	F	V	R	E	O	M	S	E	L	D	I
E	X	R	A	N	T	O	E	R	S	I	D	N
A	B	P	M	E	A	C	N	I	S	M	A	F
S	H	C	A	P	L	A	T	O	S	P	D	E
P	L	O	M	O	X	A	O	R	S	I	E	C
R	I	X	E	U	G	A	U	J	N	E	I	C
C	A	S	A	M	E	N	T	E	R	Z	C	I
D	E	T	E	R	G	E	N	T	E	A	U	O
O	B	L	I	C	U	A	M	A	M	E	S	N
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

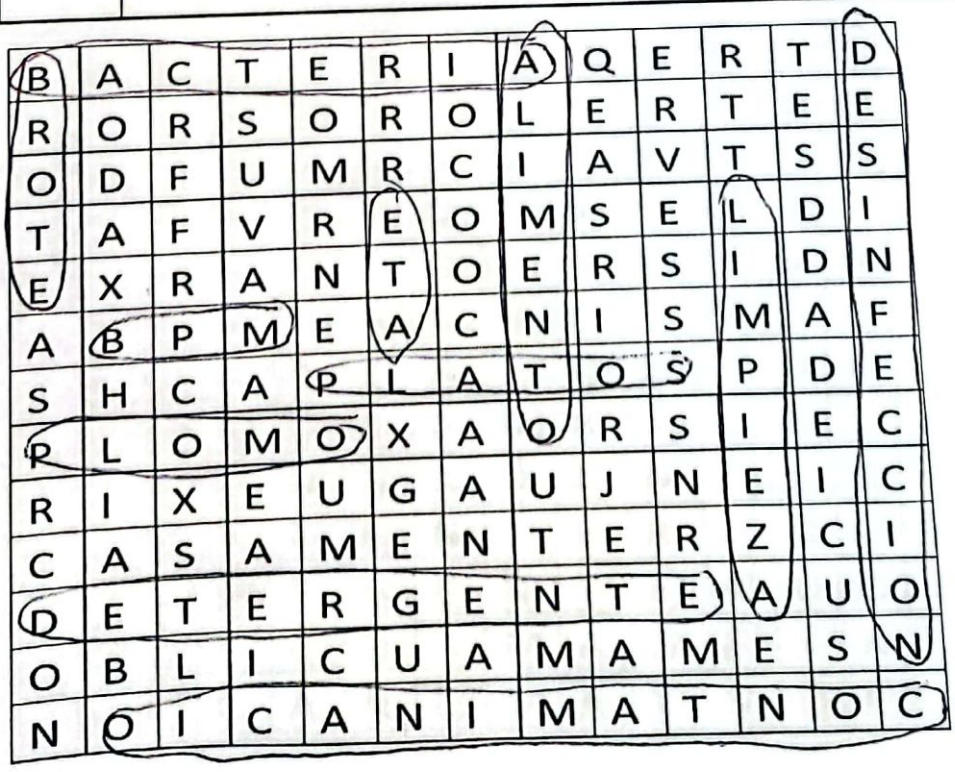
NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Jhoana Gonzalez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO				NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

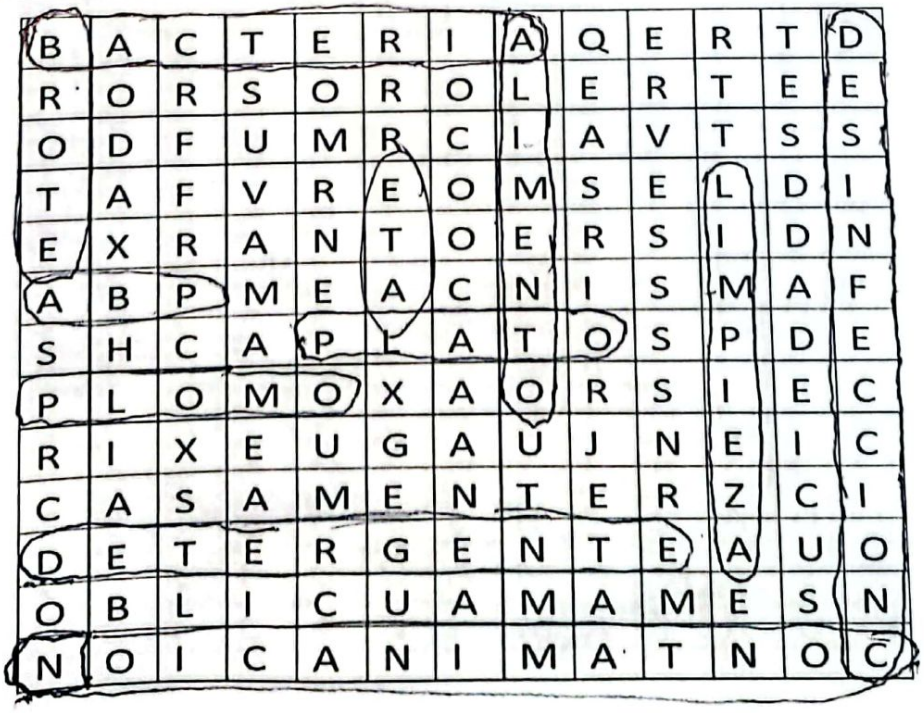
NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Garzon.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO				NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Mary Tibocha Borges

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO			X	NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO

B	A	C	T	E	R	I	A	Q	E	R	T	D
R	O	R	S	O	R	O	L	E	R	T	E	E
O	D	F	U	M	R	C	I	A	V	T	S	S
T	A	F	V	R	E	O	M	S	E	L	D	I
E	X	R	A	N	T	O	E	R	S	I	D	N
A	B	P	M	E	A	C	N	I	S	M	A	F
S	H	C	A	P	L	A	T	O	S	P	D	E
P	L	O	M	O	X	A	O	R	S	I	E	C
R	I	X	E	U	G	A	U	J	N	E	I	C
C	A	S	A	M	E	N	T	E	R	Z	C	I
D	E	T	E	R	G	E	N	T	E	A	U	O
O	B	L	I	C	U	A	M	A	M	E	S	N
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Estefanía Chavez Ladoño

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de la residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, etc., de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja, para el caso de los alimentos se realizara a chorro de agua.	X	SI
NO				NO

SI	X	Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.	X	SI
NO				NO

SI	X	Desinfección: Es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto.	X	SI
NO				NO

SI	X	Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad	X	SI
NO				NO

B	A	C	T	E	R	I	A	Q	E	R	T	D
R	O	R	S	O	R	O	L	E	R	T	E	E
O	D	F	U	M	R	C	I	A	V	T	S	S
T	A	F	V	R	E	O	M	S	E	L	D	I
E	X	R	A	N	T	O	E	R	S	I	D	N
A	B	P	M	E	A	C	N	I	S	M	A	F
S	H	C	A	P	L	A	T	O	S	P	D	E
P	L	O	M	O	X	A	O	R	S	I	E	C
R	I	X	E	U	G	A	U	J	N	E	I	C
C	A	S	A	M	E	N	T	E	R	Z	C	I
D	E	T	E	R	G	E	N	T	E	A	U	O
O	B	L	I	C	U	A	M	A	M	E	S	N
N	O	I	C	A	N	I	M	A	T	N	O	C

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2
	FICHA TECNICA	Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO FECHA: 1/11/2022

SERVICIO SOCIAL: COCINA POPULAR EL CARMEN

TEMA: ANEXO TECNCIO COCINA POPULAR EL CARMEN INDUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS SESION No.02

TOTAL HORAS: 2 H No. DE PERSONAS CAPACITADAS:

PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: REALIZAR CAPACITACION EN EL MANEJO DEL ANEXO TECNICO Y TODAS LAS INDICACIONES QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA

Contenido del taller

1, Inducion al servicio de comedores comunitarios cocians populares
2, induccion al anexo tencnico
3, horarios de atencion y nuevas modificaciones
4, menus semanales y preparaciones
5, atencion al participante
6, Entrea de dotacion y protocoos ed bioseguridad

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA:	se cita a reunión con el personal operativo y se realiza charla

RECURSOS: computador de mesa y papel

EVALUACION: :se recomienda que la auxiliar / operaria lea del anexo tecnico para comedores el numeral correspondiente al componente nutricional
se les realizó una evalcuacion a todo el personal operativo

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código:
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION	Fecha:
		Página:

NO CONTROLADO

FECHA: 1/11/2022	POBLACION OBJETO: GENERAL	SERVICIO SOCIAL: cocina popular
TEMA: ANEXO TECNCIO COCINA POPULAR EL CARMEN INDUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTOS	No PERSONAS CAPACITADAS: 6	TOTAL HORAS: 2
PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	6	CC	68 716 856	GENOVEVA		NIETO		50		X	
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA:** 09/11/2022

SERVICIO SOCIAL: CC - CP **LUGAR:** EL CARMEN **HORA:** 7:00 AM - 8:00 AM

TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM **SESION No.** 1

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS:** 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Fortalecimiento tecnico en Buenas Prácticas de Manufactura

JUSTIFICACION: Dar cumplimiento al fortalecimiento técnico del talento humano de la unidad operativa en Buenas Prácticas de Manufactura

CONTENIDO: 1 Conceptos Básicos - Definiciones
1.1 Manipulador de alimentos
1.2 Buenas Prácticas de Manufactura – BPM
1.3 Alimento Contaminado
1.4 Entidades de control sanitario
1.5 Enfermedades producidas por alimentos
1.6 Concepto Sanitario
1.7 Definición de inocuidad
1.8 Inocuidad de los Alimentos

METODOLOGIA: Socialización de conceptos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM del comedor con el personal manipulador

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos.

EVALUACION: Pre-test y post-test

Jessica Gamboa
MND 06270.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-256 Versión: 0 Fecha: Memo 20214200000 - 15/02/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 09/11/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP
TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM	No. PERSONAS CAPACITADAS: 7	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - CC-CP EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	——	CHAVEZ	LONDOÑO		X		Estefania.
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	——	REY	LOPEZ		X		Belarmina
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ		X		Diana Garzon.
5	TUNJUELITO	C.C.	65716856	GENOVEVA		NIETO			X		Genoveva
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE		X		Angi G.P
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		Maria Caicedo

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM CCCP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

Material:

1. **Video:** https://www.youtube.com/watch?v=FbVh7DK03vk



Powered by CamScanner

2. Material



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA OEPRARIA Ingrid Yicela leyton.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO

SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO

SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO

SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA OEPRARIA Estefania chavez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA UEPRARIA Belarmina Rey

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Garzon.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA UEPRARIA Gelvove Ue

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO	X		0	NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Gonzalez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de

NOMBRE DE LA UEPRARIA Maria Caicedo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantia de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO

SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO

SI	X	Todos los productos alimentarios y utensilios deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO

SI	X	Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO FECHA: 09/11/2022

SERVICIO SOCIAL: CC - CP LUGAR: EL CARMEN HORA INICIO: 4:30 - 5:30 PM

SESION No. 1

TEMA: REFUERZO IMPORTANCIA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES

TOTAL HORAS: 1 No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Fortalecimiento tecnico en mantenimiento de temperaturas de equipos, alimentos y preparaciones

JUSTIFICACION: Indicar la forma adecuada de realizar preparaciones con proceso térmico y las técnicas para mantener la temperatura indicada en los mismos disminuido la alteración microbiológica de dichas preparaciones

CONTENIDO: •Importancia de las temperaturas de conservación de los equipos y alimentos
•Temperaturas de alimentos sin tratamiento térmico
•Temperaturas de alimentos con tratamiento térmico
•Técnicas de conservación de las temperaturas de los alimentos

METODOLOGIA: Socialización del manejo decuado de realizar preparaciones con proceso térmico y las técnicas para mantener la temperatura indicada

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos

EVALUACION: N/A

Jessica Gamboa

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-256 Versión: 0 Fecha: Memo 20213030000 - 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 09/11/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP
TEMA:REFUERZO MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES	No. PERSONAS CAPACITADAS: 7	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - CC-CP EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	——	CHAVEZ	LONDOÑO		X		Estefania
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		Ingrid Leiton
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	——	REY	LOPEZ		X		Belarmina
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ		X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C.C.	65716856	GENOVEVA		NIETO			X		Genoveva
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE		X		Angi 6·P
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		Maria Caicedo
						Jessica G					

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: REFUERZO MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES

CC-CP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

REFUERZO IMPORTANCIA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES

Material:

1. Video: https://www.youtube.com/watch?v=Ogu4vsq2LOE&t=38s



2. Material



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA: 16/12/2022**

SERVICIO SOCIAL: CC - CP **LUGAR: EL CARMEN** **HORA INICIO: 4:30 - 5:30 PM**

SESION No. 1

TEMA: REFUERZO IMPORTANCIA MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7**

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Fortalecimiento tecnico en mantenimiento de temperaturas de equipos, alimentos y preparaciones

JUSTIFICACION: Indicar la forma adecuada de realizar preparaciones con proceso térmico y las técnicas para mantener la temperatura indicada en los mismos disminuido la alteración microbiológica de dichas preparaciones

CONTENIDO: •Importancia de las temperaturas de conservación de los equipos y alimentos
•Temperaturas de alimentos sin tratamiento térmico
•Temperaturas de alimentos con tratamiento térmico
•Técnicas de conservación de las temperaturas de los alimentos

METODOLOGIA: Socialización del manejo decuado de realizar preparaciones con proceso térmico y las técnicas para mantener la temperatura indicada

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos.

EVALUACION: N/A

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA : 16/12/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP
TEMA:REFUERZO MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES	No. PERSONAS CAPACITADAS: 7	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - CC-CP EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	-----	CHAVEZ	LONDOÑO		X		Estefania C
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	-----	REY	LOPEZ		X		
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ	40	X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY		QUIROGA	MACHADO		X		Nury Quiroga
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE		X		Angi gonzalez
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		Maria Caicedo

Powered by CamScanner

Materia de apoyo





Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: REFUERZO MANTENIMIENTO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS, ALIMENTOS Y PREPARACIONES

CC-CP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO

FECHA: 28/12/2022

SERVICIO SOCIAL: CC - CP **LUGAR:** EL CARMEN

HORA INICIO: 7:00 AM - 8:00 AM

TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

SESION No. 1

TOTAL HORAS: 1

No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA JOULIN GAMBOA CAMPOS

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Reconocer la importancia de la prevención de las ETAS mediante el conocimiento de sus posibles causas en el desempeño de las labores propias del servicio de alimentos

JUSTIFICACION: Mejorar y optimizar los procesos en el comedor mediante el fortalecimiento del personal operativo en la identificación de la forma adecuada de prevenir las Enfermedades Transmitidas por alimentos

CONTENIDO: •Enfermedades Transmitidas por alimentos
•Definición ETAs
•Causas de ETAs
•Qué es intoxicación alimentaria
•Tipos de intoxicación alimentaria
•Intoxicaciones generadas por bacterias
•Intoxicaciones generadas por virus
•Intoxicaciones generadas por Priones
•Intoxicaciones generadas por parásitos

METODOLOGIA: Presentación y exposición de presentación referente al tema.

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos

EVALUACION: Pretest y post-test

Jessica Gamboa
MND 06 20

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código:
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión:
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION	Fecha:
		Página:

NO CONTROLADO

FECHA : 28/12/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC-CP
TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	No PERSONAS CAPACITADAS: 7	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA -COMEDOR EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	———	CHAVEZ	LONDOÑO	20	X		Estefaniachavez
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	———	REY	LOPEZ		X		Belarmina R.
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ	40	X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY		QUIROGA	MACHADO		X		Nury Quiroga
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE	24	X		Angi Gonzalez
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA	49	X		Maria Caicedo

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

CCCP: EL CARMEN

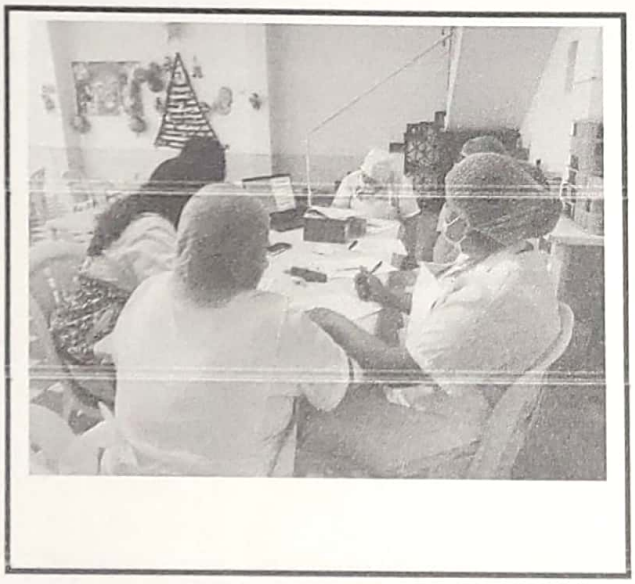
PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO

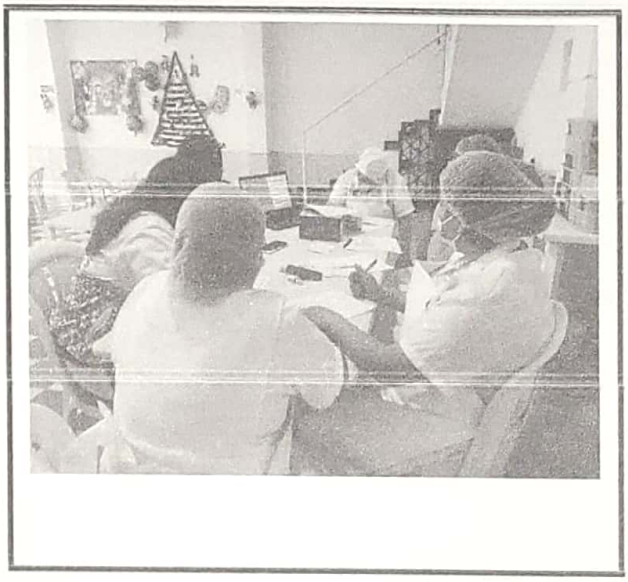
TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Jhoana Gonzalez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO

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

SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO

SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Nury Quiroga M

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO
SI	X	Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Belarmina Rey Lopez.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehiculo de transmisión	X	SI
NO				NO

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

SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO

SI	X	Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Garay.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO
SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA María Caicedo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO
SI	X	Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO			X	NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Ingrid Yicela leyton

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO
SI	X	Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.	X	SI
NO				NO
SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO
SI	X	Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA estefania chavez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión	X	SI
NO				NO

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

SI	X	Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.	X	SI
NO				NO

SI		Se pueden consumir alimentos en el área de preparación sin medidas especiales		SI
NO	X		X	NO

Powered by CamScanner

ACTA N° 05

FECHA: Bogotá, DICIEMBRE 03 de 2022.

HORA: 10:30 a.m. - 11:30 am.

LUGAR: Comedor comunitario El Carmen.

TEMA: ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria personal manipulador de alimentos del comedor comunitario nuevo en el comedor
2. Definición de actividades a realizar
3. Estandarización de utensilios para el servido de alimentos

DESARROLLO:

1. Definición del conjunto las preparaciones del ciclo de menús, con las cuales se realizará la estandarización de utensilios para el servido de alimentos para los diferentes grupos de edad.
2. Socialización de los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS.

Powered by CamScanner

3. Verificación de los instrumentos de servido y las medidas, mediante la ejemplificación con el menú del día las medidas en los instrumentos establecidos, verificando sus gramajes.
4. Estandarización de la capacidad de todos los utensilios de preparación y servido de los alimentos preparados en el día.

LOGROS

1. Optimización de los tiempos y calidad en el proceso de servido.

DIFICULTADES

1. Mayor dificultad en la diferenciación de gramajes de alimentos de un mismo grupo alimentario.

OPORTUNIDADES DE MEJORA

1. Por la variedad de preparaciones mayor necesidad de instrumentos para servido estandarizados según su grupo de edad.

CONVOCATORIA. Según necesidades.

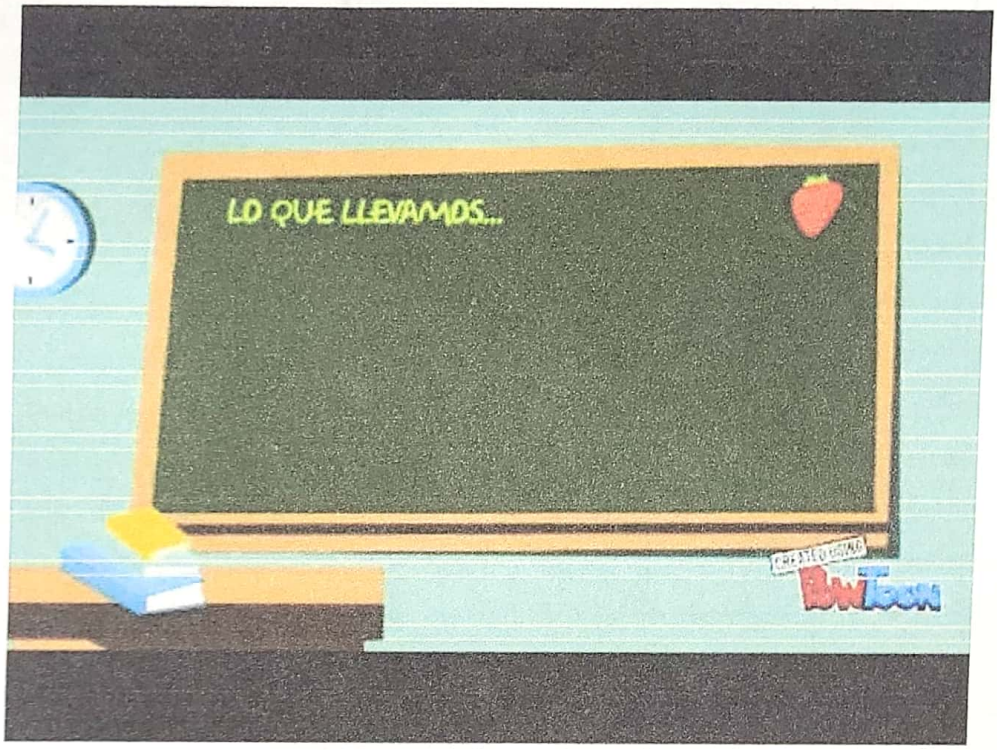
Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia.

Elaboró: Jessica Gamboa Campos ND. MND 06270

Powered by CamScanner

Material capacitación:

1. video: https://www.youtube.com/watch?v=d6Zynh3QZI4



2. Instructivo servido y distribución de alimentos SDIS
3. Minuta patrón

Powered by CamScanner

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

FECHA : 03/12/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP
TEMA: ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - CC-CP EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY	------	QUIROGA	MACHADO	39	X		Nury Q

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

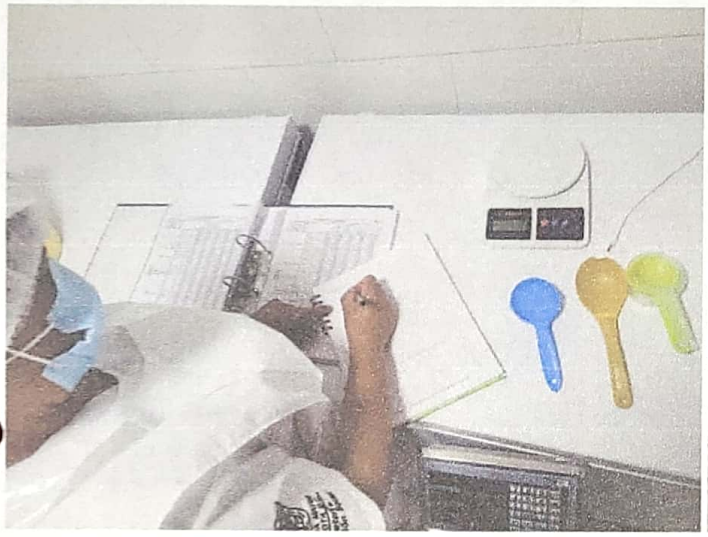
ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

REPORTE FOTOGRÁFICO

TEMA: estandarización de utensilios 1/12/2022

TELÉFONO: 3204758094

FOTO:







OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE** **FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA: 1/12/22**

SERVICIO SOCIAL: CC-CP LUGAR: EL CARMEN

ACTIVIDAD: INDUCCION AL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS COCINA

PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA

POBLACION OBJETO: OPERARIAS

JUSTIFICACION: de acuerdo con el anexo Técnico de comedores comunitarios del año 2022 se debe realizar una socialización del mismo al personal operativo una vez se única el servicio para que puedan conocer de la mejor manera como es el servicio del comedor, sus minutas y mensa diarios, así como los diferentes planes como el de saneamiento y el de emergencias.

CONTENIDO:

1, Inducción al servicio de comedores comunitarios cocinas populares
2, inducción al anexo técnico
3, horarios de atención y nuevas modificaciones
4, menús semanales y preparaciones
5, atención al participante
6, Entre de dotación y protocolos de bioseguridad

METODOLOGIA: se cita a reunión con el personal operativo y se realiza charla

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: impresiones y espacio físico

EVALUACION: No aplica

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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

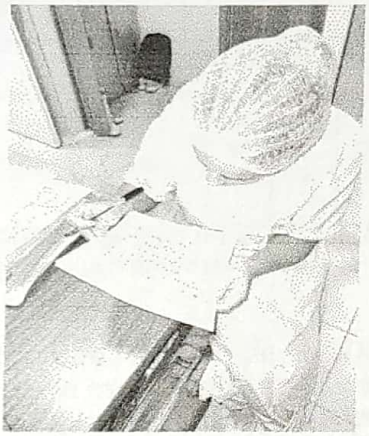
FECHA: 1/12/22	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP
ACTIVIDAD: INDUCCION AL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS COCINAS POPULARES Y ANE	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: RESPONSABLE - CC-CP EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY	——	QUIROGA	MACHADO	39	X		Nury Q.

Powered by CamScanner

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

FECHA: 1/12/22	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: CC -CP	
ACTIVIDAD: INDUCCION AL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS COCINAS POPULARES Y ANE	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1		TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: ALBERTO BAEZ GARCIA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: RESPONSABLE - CC-CP EL CARMEN		





Powered by CamScanner

Mujeres y hombres mayores de 14 años	2678	1071	37,5	53,6	29,8	41,7	133,9	174,1	360	1000	4,1	18	560	920	224	1160

Fuente: Resolución 3803 de 2016, Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional diario)

La Subdirección de Nutrición de la SDIS realizará entrega de los documentos relacionados con la planificación de la minuta de alimentos acorde con las recomendaciones de ingesta diaria de energía y nutrientes establecidos en la tabla anterior, así como la minuta patrón por grupo de edad, el ciclo de menús elaborado para 24 días y el análisis de aporte nutricional diario del ciclo de menús elaborado para los 24 días por grupo de edad, para su ejecución durante la vigencia del convenio.

A continuación, se enuncian los criterios técnicos de dichos documentos:

5.2.1.1.1 Minuta patrón

La minuta patrón es el eje de todo servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varias comidas del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

El ASOCIADO deberá orientarse a través del documento minuta patrón para dar cumplimiento a todas las etapas de producción de la ración alimentaria (Proyección de compra de cantidades de alimentos adquiridos, proyección de materia prima a emplear en la preparación y cumplimiento de porción servida por grupo etario).

A continuación, se presenta los componentes de los tiempos de comida, establecidos en la minuta de alimentos, tiempo de comida, distribución de energía por tiempo de comida y grupo de alimentos por componente.

Tabla Componentes de la minuta patrón

Tiempo de comida	Distribución de energía por tiempo de comida	Grupo de alimentos o componente
Almuerzo	40%	Sopa o crema o cazuela leguminosas (arveja, frijol, lenteja, garbanzo)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA:** 16/12/2022

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR **LUGAR: EL CARMEN** **HORA INICIO: 8:00 AM**

TEMA: MANEJO DE MINTA DE ALIMENTOS, MINUTA PATRON CICLO DE MENUS, MANEJO DE MUESTRAS **SESION No.** 1

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 6**

PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA JOULIN GAMBOA CAMPOS

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO NUEVO

OBJETIVO: Fortalecer el personal operativo del comedor en los procesos en el servicio de alimentación como lo es Entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los-as consumidores-as.

JUSTIFICACION: Mejorar y optimizar los procesos en el comedor mediante el fortalecimiento del personal operativo en los procesos en el servicio de alimentación como lo es Servido y distribución.

CONTENIDO: 1.Servido y distribución
1.1.Asignación de las personas responsables de la cocina.
1.2.Organización del área destinada para servir los alimentos.
1.3.Alistamiento de los implementos para el servido.
1.4.Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento.
1.5.Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente .

METODOLOGIA: Socialización de algunos procesos en el comedor mediante presentación en computador al personal operativo

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: Convocatoria verbal

RECURSOS: Computador y presentación.

EVALUACION: Pre-test y post-test

Powered by CamScanner

	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 16/12/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR
TEMA: MANEJO DE MINTA DE ALIMENTOS, MINUTA PATRON CICLO DE MENUS, MANEJO DE MUESTRAS	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - COMEDOR EL CARMEN	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY	——	QUIROGA	MACHADO	39	X		Nury Q
2											
3											
4											
5											
6											
7											

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POS TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA _____

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	Aforo son las marcas bien referenciadas que permiten obtener una medida exacta del valor que se requiere, proceso que se realiza en recipientes como vasos, botellas, jeringas, platones, tinas.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Para el caso de utilizar una solo cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice esta actividad	X	SI
NO				NO

SI	X	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65°c, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura	X	SI
NO				NO

SI	X	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 6°C.	X	SI
NO				NO

SI	X	La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos: alimentos proteicos 100 % del peso establecido y 20 % por encima del peso declarado en la minuta	X	SI
NO				NO

SI	X	La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos: los demás grupos de alimentos el 5% en peso de tolerancia por debajo y 5% por encima del peso declarado en la minuta	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

MATERIAL DE APOYO

PORCIONES SERVIDAS COCINAS POPULARES

Alimento	1 - 2 AÑOS GR. /CC			3 - 5 AÑOS GR. /CC			6 - 8 AÑOS GR. /CC			9 - 13 AÑOS GR. /CC			MAYORES DE 14 GR. /CC		
	MINIMO	EXACTO	MAXIMO	MINIMO	EXACTO	MAXIMO	MINIMO	EXACTO	MAXIMO	MINIMO	EXACTO	MAXIMO	MINIMO	EXACTO	MAXIMO
SOPAS															
SOPA O CAZUELA	108,0	**120**	132,0	162,0	**180**	198,0	216,0	**240**	264,0	243,0	**270**	297,0	270,0	**300**	330,0
PROTEINA CARNES POLLO HIGADO ATUN															
RES O CERDO ASADA	32	**32**	34,9	39	**39**	42,5	46	**46**	50,1	62	**62**	67,6	77	**77**	83,9
RES O CERDO COCIDA	25	**25**	27,3	31	**31**	33,8	37	**37**	40,3	50	**50**	54,5	62	**62**	67,6
SOBREBARRIGA	25	**25**	27,3	28	**28**	30,5	33	**33**	36,0	44	**44**	48,0	55	**55**	60,0
RES DESMECHADA	25	**25**	27,3	22	**22**	24,0	25	**25**	27,3	33	**33**	36,0	44	**44**	48,0
RES MOLIDA	34	**34**	37,1	43	**43**	46,9	51	**51**	55,6	68	**68**	74,1	85	**85**	92,7
PECHUGA DE POLLO ASADA	30	**30**	32,7	38	**38**	41,4	45	**45**	49,1	60	**60**	65,4	75	**75**	81,8
PECHUGA DE POLLO COCIDA	36	**36**	39,2	36	**36**	39,2	43	**43**	46,9	57	**57**	62,1	71	**71**	77,4
ATÚN	34	**34**	37,1	44	**44**	48,0	53	**53**	57,8	70	**70**	76,3	88	**88**	95,9
HIGADO DE RES	23	**23**	25,1	28	**28**	30,5	34	**34**	37,1	45	**45**	49,1	56	**56**	61,0

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO FECHA: 16/12/2022

SERVICIO SOCIAL: CC - CP LUGAR: EL CARMEN HORA DESARROLLO: 9:00-10:00 AM

TEMA: Refuerzo estandarización de utensilios para el servido de alimentos - Gramaje alimentos servido SESION No. 1

TOTAL HORAS: 1 No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Estandarización de utensilios para el servido de alimentos

JUSTIFICACION: Dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido

CONTENIDO: Socialización de minuta patrón, Porciones a suministrar en peso servido

METODOLOGIA: Socialización de los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, verificación de los instrumentos de servido y sus medidas, ejemplificar con el menú del día las medidas en los instrumentos establecidos, verificando sus gramajes.

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: convocatoria verbal

RECURSOS: Utensilios de cocina, gramera, probeta, minuta patrón y alimentos

EVALUACION: N/A

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 16/12/2022	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR
TEMA: Refuerzo estandarización de utensilios para el servido de alimentos - Gramaje alimentos servido	No. PERSONAS CAPACITADAS: 7	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA -COMEDOR	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	——	CHAVEZ	LONDOÑO		X		ESTEFANIA · C
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	——	REY	LOPEZ		X		
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ		X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY		QUIROGA	MACHADO		X		Nury Quiroga
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE		X		Angi gonzalez
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		Maria Caicedo

Powered by CamScanner

Material capacitación:

1. video: https://www.youtube.com/watch?v=dK2vnb3-0Z4



2. Instructivo servido y distribución de alimentos SDIS
3. Minuta patrón

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS CC – CP: EL CARMEN

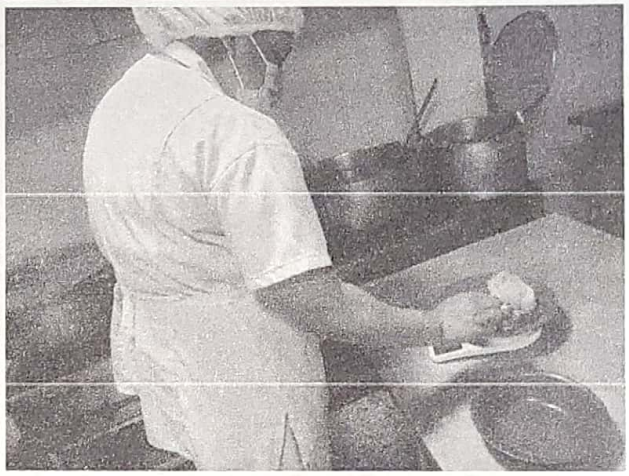
PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

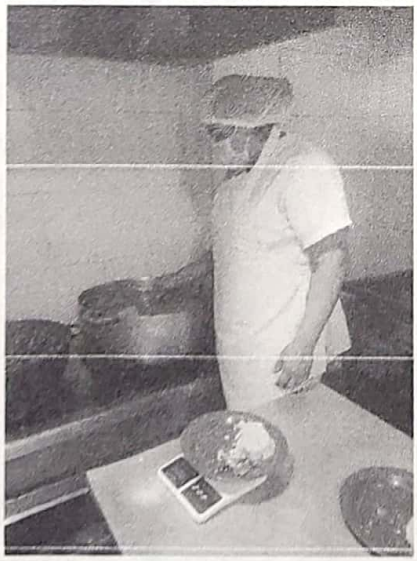
OBJETIVO: ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS

FOTO:



FOTO:







OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA:** 28/12/2022

SERVICIO SOCIAL: CC - CP **LUGAR:** EL CARMEN **HORA INICIO:** 4:00 PM - 5:00 PM

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS **SESION No.** 1

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS:** 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Garantizar un manejo adecuado de los residuos sólidos generados en el comedor para que se lleve a cabo el buen uso y manejo de los rellenos sanitarios teniendo en cuenta que gran parte de los residuos aprovechables va para estos sitios su disposición final

JUSTIFICACION: Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

CONTENIDO:
- Código de colores para separación de residuos
- Definiciones
- Punto ecológico
- Transporte interno de residuos
- Ruta de recolección interna de residuos sólidos – rrirs
- Almacenamiento temporal
- Medición, registro y control de residuos entregados
- Disposición final

METODOLOGIA: Socialización del plan de acción interno para el aprovechamiento de residuos solidos

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos.

EVALUACION: Pretest y post-test

Jessica Gamboa
MND 0670

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA : 28/12/2022

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

No. PERSONAS CAPACITADAS: 7

TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA -COMEDOR EL CARMEN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	——	CHAVEZ	LONDOÑO	20	X		Estefania Chavez
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO	35	X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	——	REY	LOPEZ		X		
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ	40	X		Diana Garzon
5	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY		QUIROGA	MACHADO		X	39	Nury Quiroga
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE	24	X		Angi Gonzalez
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA	49	X		Maria Caicedo

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

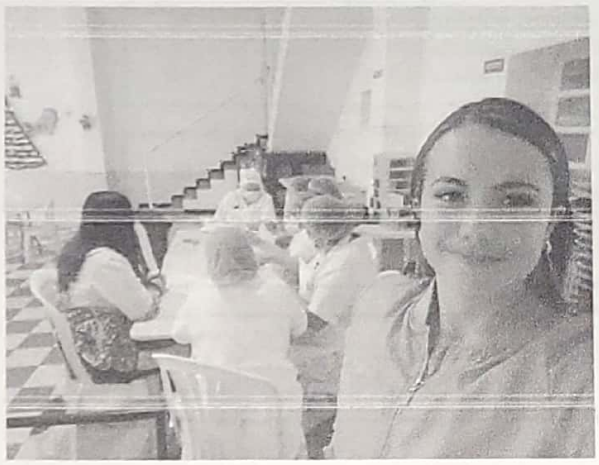
TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

CCCP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO

TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Jhoana gonzalez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Nury Quiroga M

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI	X	Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO			X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Belarmina Ruf Lopez.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Gonzalez.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA María Caicedo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Ingrid Yiseth Leyton.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA ESTRADA CHAVEZ

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados	X	SI
NO				NO
SI		Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul		SI
NO	X		X	NO
SI	X	Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.	X	SI
NO				NO
SI	X	Cada una de las bolsas de desechos debe coincidir con el color de las canecas	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO **FECHA:** 13/01/2023

SERVICIO SOCIAL: CC - CP **LUGAR:** EL CARMEN **HORA INICIO:** 7:00 AM

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE **SESION No.** 1

TOTAL HORAS: 1 **No. DE PERSONAS CAPACITADAS:** 6

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento del servicio, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

JUSTIFICACION: La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa.

CONTENIDO: •Definiciones
•Guía para el almacenamiento de agua
•Guía para la distribución de agua
•Manejo residuos líquidos
•Plan de contingencia

METODOLOGIA: Socialización del plan de acción interno para el aprovechamiento del agua potable

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos.

EVALUACION: Pretest y post-test

Jessica Gamboa
MND 06270.

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 : 13/01/2023 | POBLACION OBJETO. PERSONAL OPERATIVO | SERVICIO SOCIAL. CC-CP

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE | No. PERSONAS CAPACITADAS: 7 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: JESSICA GAMBOA | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA -COMEDOR EL CARMEN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	TUNJUELITO	C.C.	1000932383	ESTEFANIA	———	CHAVEZ	LONDOÑO		X		Estefania
2	TUNJUELITO	C.C.	1135924042	INGRID	YICELA	LEITON	LOZANO		X		
3	TUNJUELITO	C.C.	21176699	BELARMINA	———	REY	LOPEZ		X		belarmina
4	TUNJUELITO	C.C.	52745294	DIANA	PATRICIA	GARZON	GUTIERREZ		X		40
5	TUNJUELITO	C.C.	52759721	NURY		QUIROGA	MACHADO		X		
6	TUNJUELITO	C.C.	1000001217	ANGI	JHOANA	GONZALEZ	PALOMEQUE		X		
7	TUNJUELITO	C.C.	39767442	MARIA	VERONICA	CAICEDO	ROCHA		X		

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CCCP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA María Cuicedo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Estefania Chavez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Ingrid Leiton

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Belarmina Rey

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Gonza.

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Nury Quiroga

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE PRE TEST Y POST TEST	**Código:** 51 **Versión:** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Gonzalez

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques	X	SI
NO				NO
SI	X	Tanque es el depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección	X	SI
NO				NO
SI	X	Agua potable es aquella tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.	X	SI
NO				NO
SI	X	El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras	X	SI
NO				NO
SI	X	Bidón es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.	X	SI
NO				NO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO FECHA: 23/02/2023

SERVICIO SOCIAL: CC - CP LUGAR: EL CARMEN

TEMA: REFUERZO CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS SESION No. 1

TOTAL HORAS: 1 No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Garantizar que el personal operativo cuente con las herramientas para el adecuado manejo, recibo y aprovechamiento de las materias primas (madurez fisiológica daño físico biológico etc.)que se utilizan el servicio de alimentos de los comedores comunitarios.

JUSTIFICACION: Dar cumplimiento de los requisitos de calidad, cantidad, oportunidad y logística para la recepción de alimentos empleada en la prestación del servicio

CONTENIDO: • Identificar y seleccionar los proveedores
• Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos
• Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos
• Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos

METODOLOGIA: Socialización de los criterios de aceptación y rechazo de materias primas del comedor con el personal manipulador mediante presentación en computador

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos

EVALUACION: Pre test y post test

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

TEMA: REFUERZO CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

CCCP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









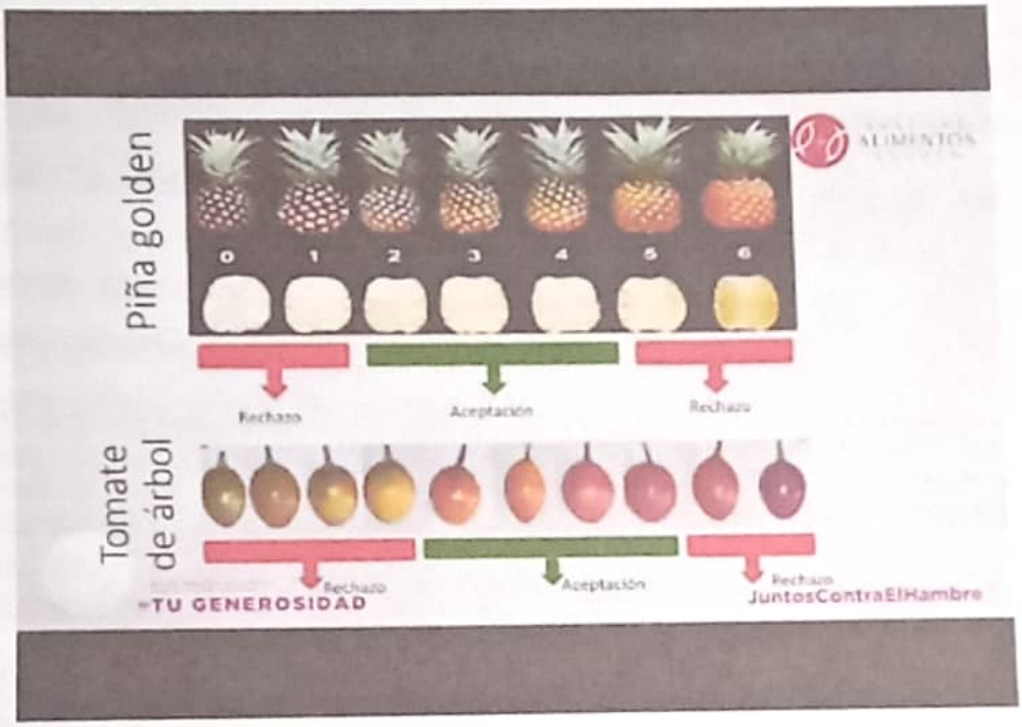
OBSERVACIONES: NINGUNA

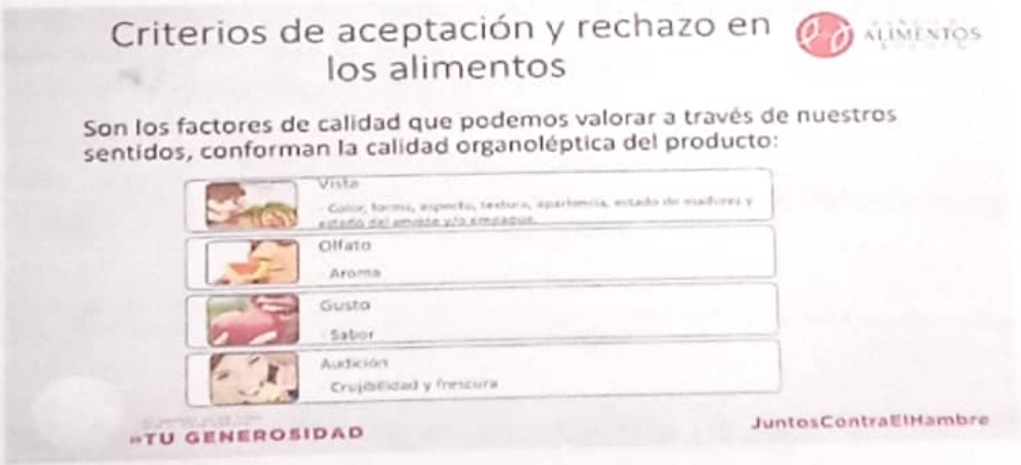
Powered by CamScanner

REFUERZO CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

Material:

https://www.youtube.com/watch?v=PywOSGclDmU





Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACION EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FICHA TECNICA TALLER EDUCATIVO ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL: TUNJUELITO FECHA: 23/02/2023

SERVICIO SOCIAL: CC - CP LUGAR: EL CARMEN HORA INICIO: 7:00 AM

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS SESION No. 1

TOTAL HORAS: 1 No. DE PERSONAS CAPACITADAS: 7

PROFESIONAL RESPONSABLE: Jessica Joulin Gamboa Campos

POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO

OBJETIVO: Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

JUSTIFICACION: Dar cumplimiento de los requisitos de la forma adecuada de prevenir la aparición de plagas en el comedor comunitario.

CONTENIDO: •Medidas de control integral de plagas
•Medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad de la unidad operativa
•Medidas para inspeccionar la presencia de plagas
•Acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso
•Medidas correctivas de control integral de plagas
•Medidas correctivas

METODOLOGIA: Socialización del plan de saneamiento básico: manejo integrado de plagas del comedor con el personal manipulador mediante presentación en computador

ESTRATEGIAS DE CONVOCATORIA: convocatoria verbal

RECURSOS: Fotocopias, computador, diapositivas, mesa, hojas y esferos

EVALUACION: Pre test y post test

Jessica Gamboa
MND 06270.

Powered by CamScanner

MATERIAL DE APOYO



		MARZO
ABRIL	MAYO	JUNIO
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
OCTUBRE		



ENERO	FEBRERO	MARZO
ABRIL	MAYO	JUNIO
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE



ENERO	FEBRERO	MARZO
ABRIL	MAYO	JUNIO
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE



		MARZO
ABRIL	MAYO	JUNIO
JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE
OCTUBRE		

Powered by CamScanner

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

COMPONENTE NUTRICIONAL

REPORTE FOTOGRÁFICO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS CCCP: EL CARMEN

PARTICIPANTE: PERSONAL OPERATIVO TELÉFONO: 6018088938

FOTO:









OBSERVACIONES: NINGUNA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y post-test	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Mario Caicedo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO

SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS).	X	SI
NO				NO

SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO

SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS, PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y post test	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Diana Sorou

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO
SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS)	X	SI
NO				NO
SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO
SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS, PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y post-test	Código: 51 Versión 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Dolorinda Restrepo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO

SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS).	X	SI
NO				NO

SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO

SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS, PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE** **pretest y post-test**	**Código:** 51 **Versión** 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Nury Quiroga M

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO

SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS).	X	SI
NO				NO

SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO

SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS, PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y posó-test	Código: 51 Versión. 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Angi Tatiana Camelo

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO
SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS).	X	SI
NO				NO
SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUIMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO
SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS. PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y post-test	Código: 51 Versión: 2 Fecha: Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Eugenia Leiva

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO. CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO

SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES. INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS)	X	SI
NO				NO

SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN	X	SI
NO				NO

SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS. PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE pretest y post-test	**Código:** 51 **Versión**: 2 **Fecha:** Febrero de 2016 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA OEPRARIA Estefania Chavez Londoño

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEST	
SI	X	LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SON TODAS AQUELLAS ACTIVIDADES ENCAMINADAS A REDUCIR LA PROBABILIDAD DE APARICIÓN DE UN SUCESO NO DESEADO.	X	SI
NO				NO

PRE TEST		PREGUNTA	POST TEXT	
SI	X	PLAGA ES UNA ESPECIE IMPLICADA EN LA TRANSFERENCIA DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS PARA EL HOMBRE Y EN EL DAÑO O DETERIORO DEL HÁBITAT Y DEL BIENESTAR URBANO, CUANDO SU EXISTENCIA ES CONTINUA EN EL TIEMPO Y ESTÁ POR ENCIMA DE LOS NIVELES CONSIDERADOS DE NORMALIDAD	X	SI
NO				NO

SI	X	LAS PLAGAS MÁS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS SON: ROEDORES, COMO RATAS Y RATONES; INSECTOS, COMO MOSCAS, CUCARACHAS, PECECILLOS DE PLATA, HORMIGAS E INSECTOS DE ALIMENTOS ALMACENADOS (POR EJEMPLO, GORGOJOS).	X	SI
NO				NO

SI	X	CUANDO LAS MEDIDAS PREVENTIVAS FUERON INEFICACES Y SE PRESENTA PRESENCIA DE PLAGAS SE DEBE EJECUTAR UN CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CORRECTIVO (CONTROL QUÍMICO), PARA LO CUAL SE REQUIERE DE LA GUÍA TÉCNICA DEL INSECTICIDA O RODENTICIDAS, SUMINISTRADA POR LA EMPRESA CONTRATADA PARA TAL FIN.	X	SI
NO				NO

SI	X	EL PLAN DE CONTINGENCIA SE IMPLEMENTA UNA VEZ QUE LOS MÉTODOS DE CONTROL DE PLAGAS NO HAYAN SIDO EFECTIVOS, PARA LO CUAL ES NECESARIO QUE LA EMPRESA ENCARGADA SE ENCUENTRE DEBIDAMENTE AVALADA POR SECRETARIA DE SALUD PARA DESEMPEÑAR SU FUNCIÓN	X	SI
NO				NO

Powered by CamScanner