PLAN DE EDUCACION SANITARIA CONVENIO Nd.7615

LOCALIDAD:	BOSA			JARDIN INFANTIL COFINANCIADO: INDEPENDENCIA							
OBJETIVO GENERAL:	Reconocer y aplicar las Buenas Practicas de Manufactura (BPM) como una herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos.										
JUSTIFICACIÓN:	Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas practicas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar las preparaciones en condiciones ideales de INOCUIDAD.										
METODOLOGIA	EXPOSITIVA										
RECURSOS	PRESENTACION EN POWER POINT- VIDEOS – PRE TES Y POST TES										
TALENTO HUMANO A QUIEN VA DIRIGIDO	MANIPULADORES DE ALIMENTOS- DOCENTES - PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES- PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA UNIDAD DE SERVICIO										
TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	DURACION	POBLACION	MES DE EJECUCION							
				MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1. Plan de Saneamiento Básico. 1.1 Socializacion del PSB 1.2 Socializacion del protocolo de Buenas Practicas de Manufactura	Definición Seguimiento y control de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico Bases para elaborar el Plan de Saneamiento procedimiento Programas del Plan de Saneamiento Básico Programa de limpieza y desinfección Programa de control integral de plagas. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa de abastecimiento de agua potable Socializacion del Plan de Saneamiento Basico Socializacion del Protocolo de BPM	2 HORA	TALENTO HUMANO								
2. Generalidades	Introducción Objetivo General Objetivos específicos Normatividad	1 HORA	TALENTO HUMANO								
3. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos Buenas Practicas de Manufactura – BPM Alimento Alimento Adulterado Alimento Alterado Alimento Contaminado Alimento Fraudulento Concepto Sanitario Inocuidad de los Alimentos	1 HORA	TALENTO HUMANO								
4. Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública Alimentos de menor riesgo en salud pública Alimentos de medio riesgo en salud pública	1 HORA	TALENTO HUMANO								
5. Contaminación de los alimentos	Contaminación microbiana en los alimentos Definición Tipos de contaminación Causas de Contaminación Contaminación Cruzada	1 HORA	TALENTO HUMANO								
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs Causas de ETAs Que es intoxicación alimentaria Tipos de intoxicación alimentaria	1 HORA	TALENTO HUMANO								
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud Educación y capacitación Prácticas de Higiene Personal Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas Inadecuados hábitos durante la manipulación de Costos de una práctica higiénica deficiente Beneficios de una buena práctica higiénica Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario	1 HORA	TALENTO HUMANO								
8. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Identificar y seleccionar los proveedores.Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos Transporte : Requisitos de los Vehiculos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro. Recibo: Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetade de materias primas o envasados. Almacenamiento: Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos	1 HORA	TALENTO HUMANO								
	Preparación:Pre-alistamiento de materias primas (Pelado, corte y picado), Pesado, Cocción de los alimentos, Asignación de las personas responsables de la cocina, Organización del área destinada para servir los alimentos, Alistamiento de los implementos para el servido, Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento.	1 HORA	TALENTO HUMANO								
	Servido y distribución: Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar										

CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO - NUTRICIONISTA DIESTISTA

Powered by CamScanner

ACTA N°1

FECHA: 19 de julio de 2024
HORA: 12:00 am a 1:30am
LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANDO INDEPENDENCIA
TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BÁSICOS
ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:
Capacitar al personal manipulador sobre las generalidades y conceptos básicos de BPM con el fin de sensibilizar en los procesos que se aplican en la unidad de servicio.

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Video beam
*Computador
*Presentación

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA

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

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

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

Principales Requisitos para implementar las BPM

Powered by CamScanner

En este sentido, los aspectos más puntuales que se deben tener en cuenta dentro del proceso productivo son los siguientes:

Instalaciones y Equipos: en general deben estar diseñadas en materiales resistentes, impermeables, no porosos, no absorbentes y de fácil acceso para su limpieza y estar distribuidos de una forma secuencial y lógica. Debe haber servicios sanitarios suficientes y suministro de recursos como el agua, entre otros

Requisitos Higiénicos de fabricación: los proveedores, materias primas, empaques e insumos, deben cumplir con criterios claros de calidad, y de igual manera durante el proceso se deben aplicar métodos y controles que garanticen la inocuidad del producto y prevengan su contaminación

Personal Manipulador de Alimentos: debe cumplir estrictas Normas de Higiene y protección, demostrar un buen estado de Salud y acogerse a un Plan de capacitación continuo y permanente de mínimo 10 horas anuales

Asegurar la Calidad e Inocuidad del producto: se deben implementar sistemas de control de calidad con enfoque preventivo y que abarque todas las etapas del proceso, aplicar Planes de Muestreo y herramientas como HACCP

Saneamiento: se debe implementar un Plan de Saneamiento que contenga como mínimo un Programa de Limpieza y Desinfección, un programa de manejo integral de residuos, un programa de Prevención de Plagas y un Programa de abastecimiento de agua potable, con sus respectivos protocolos y listas de chequeo

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización del producto: Aplicar adecuados sistemas de Rotación y Conservación del producto de acuerdo con sus características en bodegas o equipos totalmente limpios y con distancias correctas entre piso producto y piso – pared.

Registro, permiso o Notificación Sanitaria: los alimentos que sean transformados y se comercialicen empacados deberán tramitar el respectivo registro, permiso, o notificación de acuerdo con la norma.

¿Quién debe cumplir o implementar las BPM?

Todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

Todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

Los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

Powered by CamScanner

Las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) requieren de estrictos cuidados en aspectos principales como Instalaciones, Equipos y Utensilios.

Principales ventajas de implementar BPM en la empresa

Mejorar los sistemas de calidad de la empresa.

Demuestra conformidad con los requisitos legales nacionales e internacionales.

Mejora el proceso de producción.

Reduce los tiempos de ejecución de las actividades.

Personal capacitado y consciente de sus actividades de desempeño.

Mejora la comunicación interna de la propia organización.

Demuestra a la sociedad el compromiso de la organización con la seguridad alimentaria.

Monitorización y trazabilidad de procesos.

En resumen, los efectos de ejercer correctamente las BPM son altamente positivos para cualquier empresa u organización, permite la mejora continua y la calidad los procesos operativos, genera ahorro en tiempo y en dinero, evita riesgos, se da cumplimiento a las normas y por supuesto, el cliente podrá percibir un servicio/producto más seguro, valioso y confiable.

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carolina Giraldo	Nutricionista	Contratista	
Nidia Leonor Bustos	No Sponsable	Contratista Industria	

Anexos:
Elaboró: ___

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Dora Oliva Castillo

EQUIPO No.

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas. b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	515 a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Milena castillo		

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

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

Credito 315

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Mercedes Hancalla		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Deivis de S Zapata

EQUIPO No:

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

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

5 15

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Edilce Marin		

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

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

Cecilia 515

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Edwin Ospino

EQUIPO No

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

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

5/5

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ana Ochoa		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ana Ochoa

EQUIPO No

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

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

515

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Leidy Martinez		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Leidy Martinez

EQUIPO No:

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

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daisy Ramos

EQUIPO No:

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

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

SIS

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Deisy Ramos

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

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Bustamante		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nidia Bustamante

EQUIPO No:

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

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

SN

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: yohana barreto		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yohana Barreto

EQUIPO No

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

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

SI

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yeny Rivera		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yeny Rivera

EQUIPO No:

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

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

SIS

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR.PSS.299 Versión: 0 Fecha: Metro 02/09/2019 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	PROYECTO	
SERVICIO SOCIAL JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO	
FECHA /07/2024	TEMA GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Margi Tancheros		

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

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

Aceptul 315

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Hargy lancheros

EQUIPO No:

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

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

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Andrea Sanchez		

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

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

Cuf 3/5

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Andrea Sanchez

EQUIPO No

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	515 a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Paola Galvis		

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

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

Creeff 3.5

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: paola Galvis

EQUIPO No:

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	515 a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Karen Preciado		

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

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

4/5

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Karen Preciado

EQUIPO No

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

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

SIS

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR P55 256 Versión: 0 Fecha: [illegible] Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO: Bo

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Harla Gil

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

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

Cuerpo 315

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Marta Gil

EQUIPO No:

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

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

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mery Angya		

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

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

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Juz Mery Anaya

EQUIPO No.

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

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

5 15

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

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: /07/2024	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nelly valenzuela		

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

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

Ceeeb! 315

Powered by CamScanner

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

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nelly Valenzuela

EQUIPO No:

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

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

515

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

Powered by CamScanner