Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
Fecha	04/12/2024 03:20 - 03:50 p.m
Tema	Capacitación buenas prácticas de manufactura: Servido y Distribución de Alimentos.
Desarrollo	**OBJETIVO** Capacitar al personal auxiliar de servicios de alimentos y servicios generales acerca del procedimiento de buenas prácticas de manufactura relacionado con el servido y distribución de los alimentos a las personas mayores del hogar Francisco y Clara. **INTRODUCCIÓN** Se realiza capacitación y retroalimentación del tema propuesto, utilizando un lenguaje claro para mayor comprensión, dado que estas operaciones de servido y distribución deben realizarse en forma secuencial con el propósito de garantizar alimentos inocuos. **RECURSOS** Profesionales de nutrición, personal auxiliar del servicio de alimentos, personal auxiliar de servicios generales, computador, diapositivas ilustrativas, lista impresa pre test y post test, listado de asistencia. **METODOLOGIA** Se realizó convocatoria al personal al salón de reuniones para dar inicio a la capacitación, abordando de manera clara y concisa el procedimiento de servido y distribución de los alimentos y se evite la proliferación de microorganismos o contaminación de los alimentos. Realizando esporádicamente preguntas al azar para confirmar adherencia al tema. **ORDEN DEL DíA:** 1. Socialización del objetivo. 2. Aplicación pre test 3. Desarrollo del tema 4. Retroalimentación 5. Diligenciamiento formato post test y formato de asistencia **DESARROLLO:** 1. Se dio inicio a la capacitación, socializando a los participantes el tema y el objetivo de misma, el cual consistió en explicar el procedimiento de servido y distribución de los alimentos para asegurar la calidad en la atención y brindar alimentos sanos e inocuos a cada una de las personas mayores.

2. A continuación se distribuyó para diligenciar entre los asistentes a la capacitación el formato pretest, con el fin de indagar acerca del conocimiento previo sobre la temática a desarrollar.

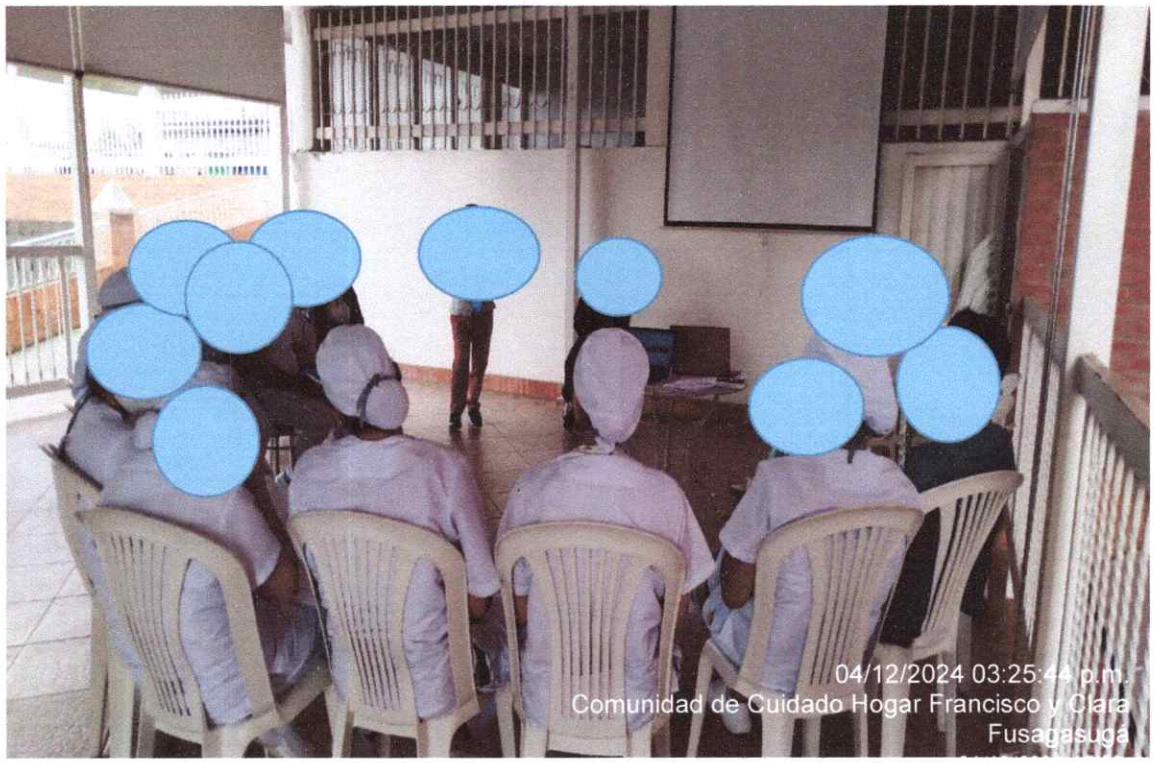
3. Seguidamente se expuso la información, con el apoyo de diapositivas proyectadas en video beam. En primer rnomento, se explicó que para alimentos sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (entre 0°C y 4°C no mayor a 4 °C +/- 2 °C) y para alimentos con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 60 °C, desde el inicio hasta el final del servicio. También en ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C. De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
Seguidamente se indicaron algunas recomendaciones de este proceso a saber:

- Garantizar el total de los componentes del menú de acuerdo con el ciclo de menús establecido.
- Asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.
- Servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco, utilizando utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
- La totalidad de los alimentos suministrados a las personas mayores deben ser entregadas en su respectivo menaje con el fin de continuar con inocuidad del alimento.
- Utilizar utensilios estandarizados para el servido de los alimentos, con el fin de dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón y optimizar los tiempos de servido. Es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones
- Tomar los vasos por las bases, las tazas por las asas, los platos por los bordes y los cubiertos por el mango.
- El área del salón comedor se encuentre en condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento, al momento de iniciar la atención del servicio a la población.

4. Para finalizar se realizó un sondeo de conocimientos con preguntas y respuestas al azar por parte de los asistentes, además se resolvieron algunas inquietudes presentadas.

	5. Al término de la capacitación se hace entrega del formato post test y registro de asistencia. **ANEXOS:** • Registro fotográfico de capacitación • Formatos pres test y post test • Formato planilla de asistencia		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	08/01/2025		
Elaboró	Jenny Stella Novoa Agudelo Nutricionista Dietista	Erik Estrada Castro Nutricionista Dietista	María Angélica Ávila Nutricionista Dietista

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		
04/12/2024 de 2024	**6.3. REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACION BPM**	**CONVENIO 8142-2024**



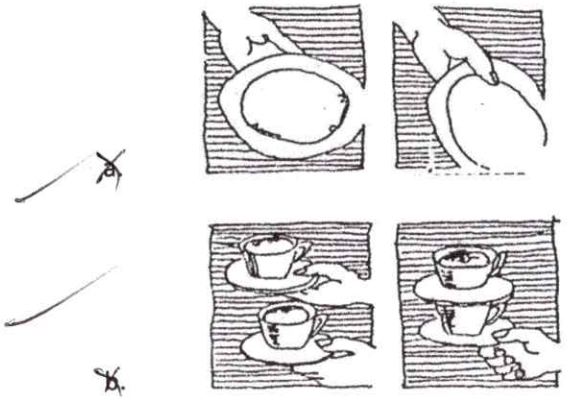
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Andrea Perez FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

- Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
- Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

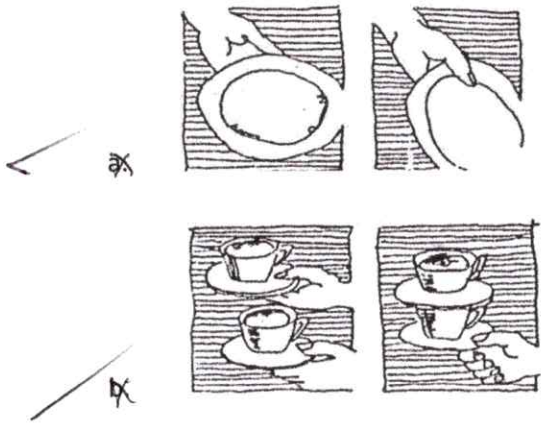
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

NOMBRE: Andrea Perez FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

- Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
- Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a.Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b.Menaje, refrigerador, congelador
   c.Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d.Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

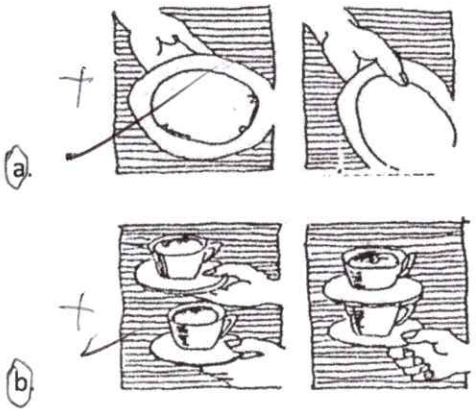
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Sandra Milena Tapia FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

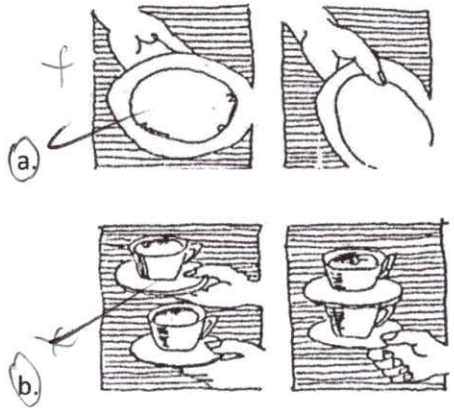
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

NOMBRE: Sandra Milena Tapiro FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

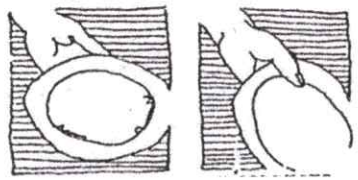
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

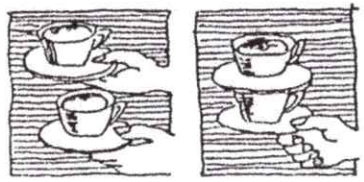
NOMBRE: Hector Yael Pichiyabo FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado ( )

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

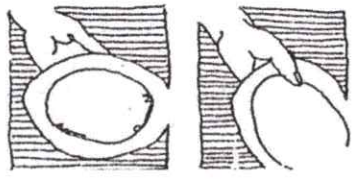
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

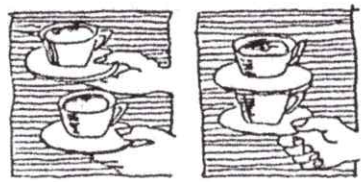
NOMBRE: Hector Yael Pichiyabo FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

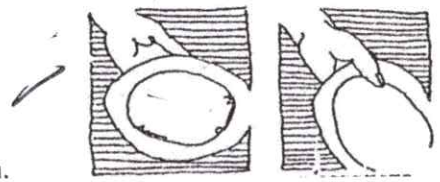
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

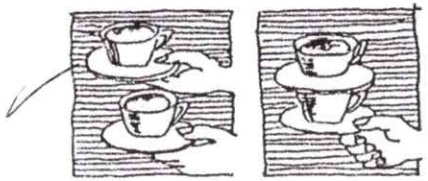
NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (~~f~~)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (~~f~~)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

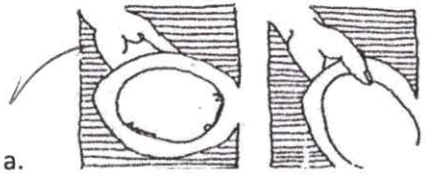
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

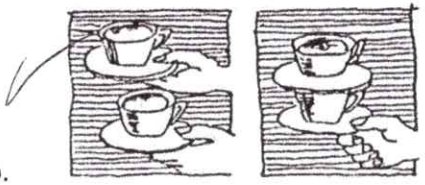
NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (~~f~~)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (~~f~~)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

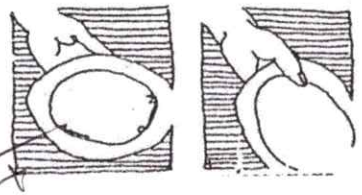
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

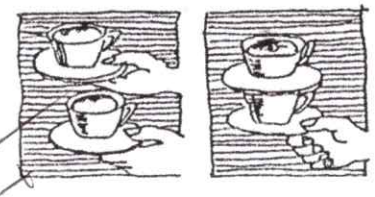
NOMBRE: Mónica Alejandra Sanchez FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

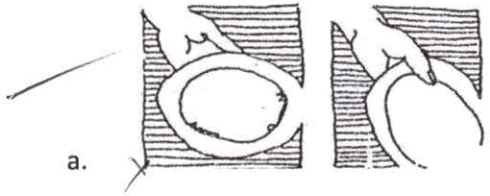
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

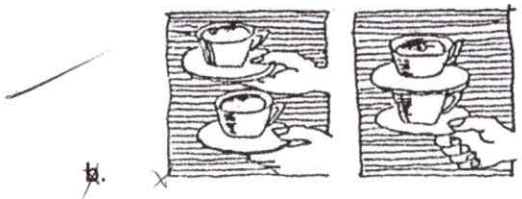
NOMBRE: Mónica Alejandra Sánchez FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

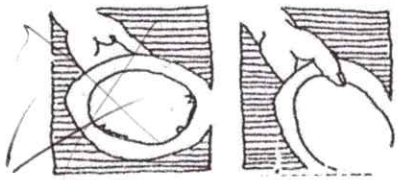
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

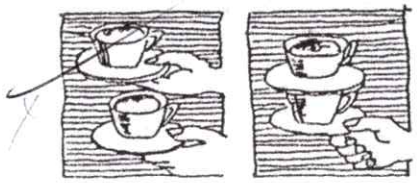
NOMBRE: Gyan Celeste Rivera FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

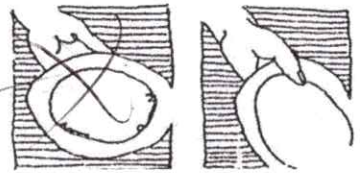
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

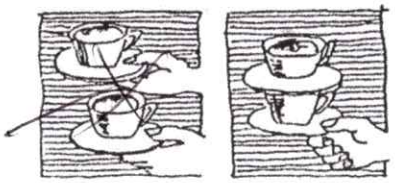
NOMBRE: Gyan Celeste Rivera FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

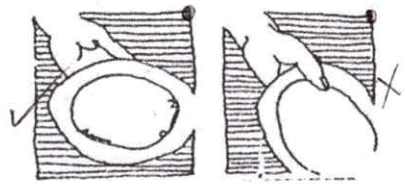
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

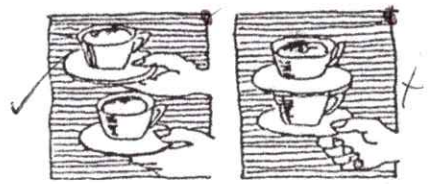
NOMBRE: Yenifer Pada Coronel FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   X. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

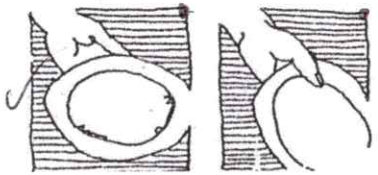
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

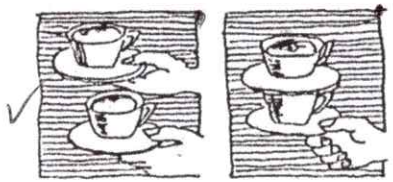
NOMBRE: Yenifer Pada Coronel FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   X. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

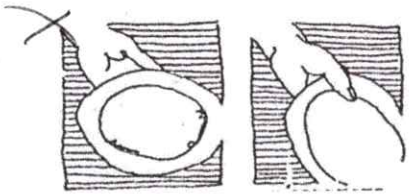
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

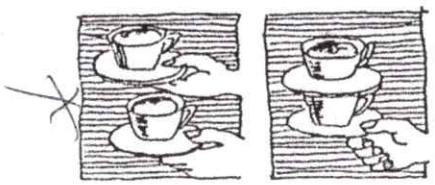
NOMBRE: Alba Luca Rodriguez FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

- Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
- Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

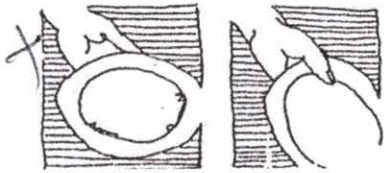
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

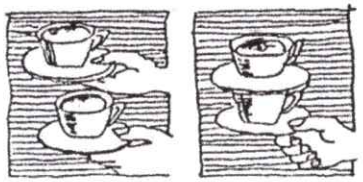
NOMBRE: Alba Luca Rodriguez FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

- Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
- Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

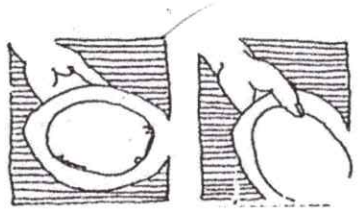
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

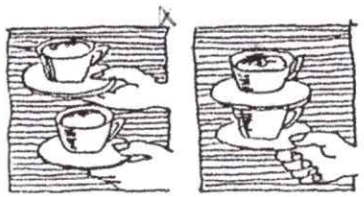
NOMBRE: Jenny wilches 6 FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b) X 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura. ✓

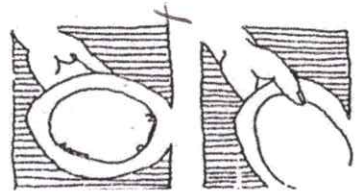
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

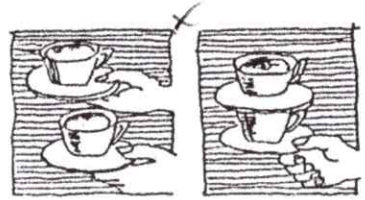
NOMBRE: Jenny wilches 6 FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. X 

b) X 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a.Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b.Menaje, refrigerador, congelador
   c.Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d.Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura. ✓

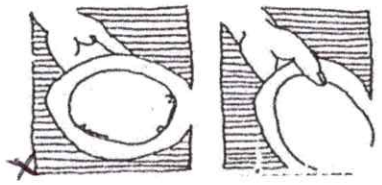
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

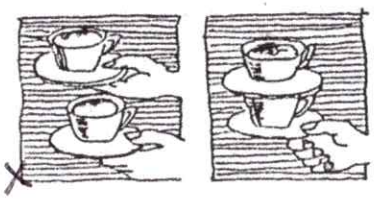
NOMBRE: Paola Jisel Rodríguez FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

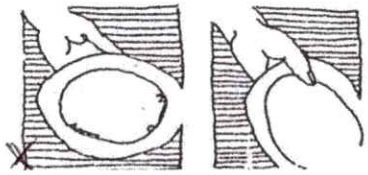
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

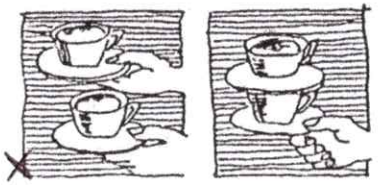
NOMBRE: Paola Jisel Rodríguez FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

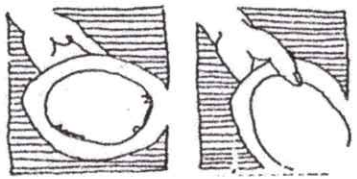
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

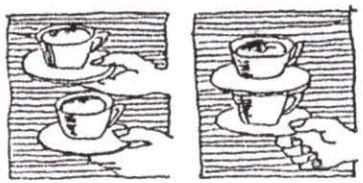
NOMBRE: Yuri A Rincon Q FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

X b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   X d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

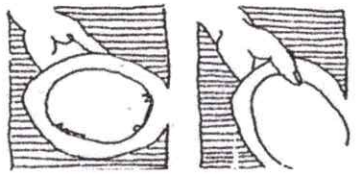
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

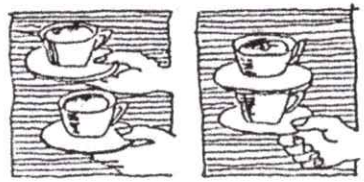
NOMBRE: Yuri A Rincon FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

X b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   X d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

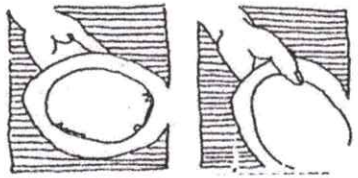
NOMBRE: [illegible] FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

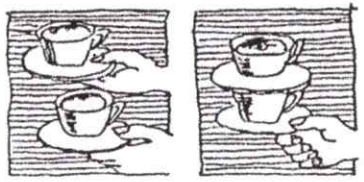
   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

X a.



X b.



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
X d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

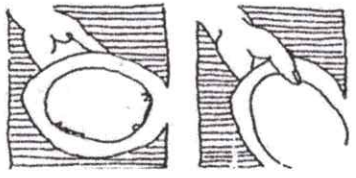
NOMBRE: [illegible] FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

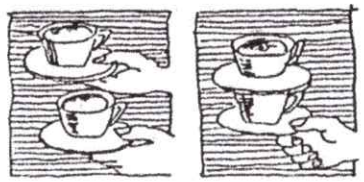
   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a.



X b.



3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a.Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b.Menaje, refrigerador, congelador
   c.Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
X d.Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

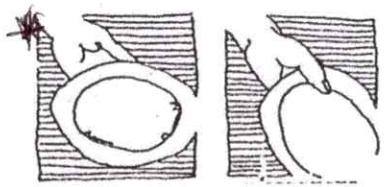
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
PRE TEST

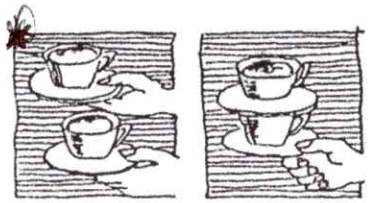
NOMBRE: Dolly Morales FECHA: 04-12- 2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

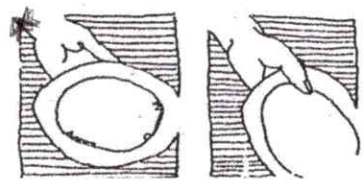
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Capacitación BPM: Servido y distribución de alimentos
POST TEST

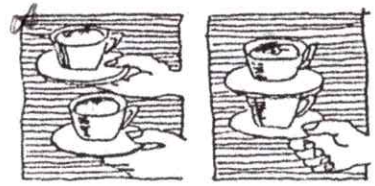
NOMBRE: Dolly Morales. FECHA: 04-12-2024

1. Escriba falso o verdadero según corresponda:

   - Al momento del servido, está permitido el uso de joyas y accesorios (F)
   - Se puede iniciar a asear el área de comedor antes de que las personas hayan evacuado (F)

2. Marque con una X la manera correcta de manipular el menaje

a. 

b. 

3. ¿Cuáles son los aspectos claves dentro de la preparación?
   a. Estufa, implementos de protección personal, tablas de picar.
   b. Menaje, refrigerador, congelador
   c. Limpieza, cocción, separación y enfriamiento
   d. Cumplir con todas las buenas prácticas de manufactura.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

Tema: Capacitación BPM: Servido y Distribución de Alimentos. Lugar o Localidad o Sede: Salón Reuniones Fecha y hora: 04-12-2024 3:20 pm 3:50 pm

Nombre responsable: Erik Estrada, Jenny Tovar, MaAngelica Avila Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad		Entidad / Dependencia	Rol / Cargo	Planta / Contratista	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
		Tipo	Número						
1	Gyan Cebria Parra	c.c.	1069723715	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Ayk S. Cocina	Contratista	Parrayirlo@hotmail.com	3203153185	
2	Monica Alejandra Sanchez	c.c.	1069741429	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulación Alimentos	Contratista	deyssanchez@hotmail.com	3007691834	
3	Alba. Jeca Rodriguez	c.c.	20591666	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador Alimentos	Contratista		3133154704	
4	Yenifer Acevedo Cabezas	c.c.	1069945566	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3143249902	
5	Sandra Milna Tanja	c.c.	24731742	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Ten-Alimentos	Contratista	— c —	3132369081	
6	Hector Joel Ruiz	c.c.	1018584741	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador	Contratista		3027813553	
7	Paola Jisel Rodriguez	c.c.	1007569631	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Auxiliar de servicios Generales	Contratista		3106747077	
8	Yuri A Rincón C	c.c.	1069741133	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Servicios Gen	Contratista		3042574963	Yuri A Rincon
9	Yolanda Elvira Torres	c.c.	39623961	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Auxiliar Polivalente	Contratista		3227066	
10	Andrea Daza Parra	c.c.	1069734474	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador Alimentos	Contratista		3053692227	
11	Dolly Morales R.	c.c.	20824520	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3138991413	
12	Jenny Wilches G	c.c.	1124825472	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipuladora de alimentos	Contratista		3052331329	
13	Liliana Torres	c.c.	1069718351	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador Alimentos	Contratista		3007369838	
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.