PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST INICIAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: JULIANA ROJAS	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

a. Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
✓ c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

✓ a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
b. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
✓ b. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST FINAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: JULIANA ROJAS	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

X a. Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
X b. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
X b. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST INICIAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Sandra Perez	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

a. Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
b. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
b. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST FINAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Sandra Perez	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

- a. Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
- b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
- c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

- a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
- b. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
- c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

- a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
- b. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
- c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST INICIAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Yuri diana Ibagon	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

(a.) Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
(b.) procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
(b.) la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST FINAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Yuli Juliana Ibagon	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

(a) Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
(b.) procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
(b.) la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA

FORMATO NO CONTROLADO - TEST INICIAL

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY
SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA NOCHE

UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY OPERADOR: FUDESOL

FECHA: 30-01-2025 TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Adriana Mora

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANIE DUQUE OCAMPO

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

a. Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
b. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
b. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner

PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICION Y ACTIVIDAD FISICA	
FORMATO NO CONTROLADO - TEST FINAL	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: CENTRO TRANSITORIO DIA-NOCHE	
UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	OPERADOR: FUDESOL
FECHA: 30-01-2025	TEMA: PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Adriana Mora	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del PROTOCOLO PREVENCIÓN Y MANEJO ADECUADO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN es:

(a.) Orientar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
b. Definir acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.
c. Rescatar acciones que permitan minimizar y manejar los desperdicios de alimentos en los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realizan preparación y suministro de alimentos.

2. Que significa DESCOMIDE:

a. la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
(b.) procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.
c. corresponden a la disminución de la masa de alimentos disponibles para consumo humano en las fases de producción agropecuaria, post-cosecha y almacenamiento, y procesamiento industrial. Las pérdidas son debidas principalmente a ineficiencias en las cadenas de producción

3. Que significa DESPERDICIO:

a. es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
(b.) la disminución de alimentos en las etapas de venta minorista y consumo. El desperdicio de alimentos está relacionado con el comportamiento, los hábitos de compra y consumo, y la manipulación de alimentos.
c. procedimiento estructurado que permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas.

Powered by CamScanner