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: 28-03-2025	TEMA: INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS INS-PSS-015
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Sandra Pérez	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS es:

a. Identificar las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
b. Conocer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
c. Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

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

a. Para el cálculo en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
b. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
c. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

3. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios, requiere:

a. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
b. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 20 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
c. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 25 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

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: 28-03-2025	TEMA: INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS INS-PSS-015
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Yuvi Ibagon	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS es:

a. Identificar las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
b. Conocer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
c. Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

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

a. Para el cálculo en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
b. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
c. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

3. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios, requiere:

a. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
b. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 20 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
c. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 25 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

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: 28-03-2025	TEMA: INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS INS-PSS-015
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Adriana Mora	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS es:

a. Identificar las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
b. Conocer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
(c) Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

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

a. Para el cálculo en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
(b) Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
c. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

3. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios, requiere:

(a.) El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
b. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 20 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
c. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 25 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

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: 28-03-2025	TEMA: INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS INS-PSS-015
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Stefani Reyes	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: MARY STEPHANI DUQUE OCAMPO	

Seleccione la respuesta correcta

1. El objetivo general del INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS es:

a. Identificar las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
b. Conocer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)
c. Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

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

a. Para el cálculo en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
b. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
c. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

3. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios, requiere:

a. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
b. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 20 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
c. El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 25 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.