| | |
|---|---|
| Lugar | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA |
| Fecha | 21/03/2025 y Hora de Inicio: 2.00 PM y Hora Final: 3:00'PM |
| Tema | Reporte capacitación BPM (Buenas prácticas de manufactura) con el tema: Contaminación, Tipos de contaminación y ETAS |
| Desarrollo | **ORDEN DEL DÍA:**<br>1. Desplazamiento de los manipuladores de alimentos, hacia el comedor de los participantes.<br>2. Aplicación del pretest<br>3. Desarrollo del tema<br>4. Sesión de preguntas y respuestas<br>5. Aplicación del post test.<br>6. Compromisos para el personal manipulador.<br>7. Cierre de la sesión<br><br>**OBJETIVO**<br>• Dar a conocer los diferentes tipos de contaminación<br>• Garantizar a la población un alimento seguro e higiénico<br>• Disminuir los riesgos de contaminación en los alimentos.<br><br>**POBLACION ACAPACITAR:**<br>• Manipuladores de alimentos<br>• Servicios generales<br><br>**INTRODUCCIÓN**<br>En esta capacitación, se socializó sobre el concepto de etas, tipos de contaminación y riesgos que se pueden presentar en cada uno de los procesos recepción, pre alistamiento, preparación, distribución y servido.<br><br>**DESARROLLO DEL TEMA**<br>Se convoca a los manipuladores de alimentos y servicios generales para asistir a la capacitación que se realizara en el comedor del adulto mayor. |

| | |
|---|---|
| | Donde se inicia con preguntas aleatorias sobre el tema a exponer y luego se procede a la aplicación del pretest.<br><br>Finalizada la prueba, procedemos a realizar la presentación del tema, significado de las siglas ETAS (enfermedades transmitidas por alimento).<br><br>Las etas son definidas como un incidente en el que dos o mas personas presentan una enfermedad semejante por ingesta de un alimento, los síntomas se pueden presentar en horas después de su consumo.<br>Para prevenirlas se deben seguir algunas recomendaciones importantes como son:<br><br>• Lavado de manos antes y después de ir al baño y en el cambio de cada proceso.<br>• Cocinar adecuadamente los alimentos<br>• Usar agua potable<br>• Lavar apropiadamente los utensilios y superficies<br>• Mantener adecuadamente los alimentos refrigerados y congelados<br><br>Tipos de contaminación:<br>física: Pueden ocurrir durante el proceso, transporte o almacenamiento de alimentos.<br><br>Química: almacenamiento de productos químicos cerca a los alimentos, malas practicas de limpieza y desinfección<br><br>Biológica: pueden proveer de microrganismos (salmonella), virus ( transmitida por vectores, roedores ), hongos ( esporas en las frutas y verduras)<br><br>Se realiza la capacitación, se despejan las dudas e inquietudes del tema.<br><br>Se procede a realizar el Pos test.<br><br>**MATERIALES UTILIZADOS:**<br><br>• Computador<br>• Diapositivas del tema<br><br>**ANEXOS**:<br><br>• Registro fotográfico<br><br>• FOR-PSS-023 formato listado de asistencia |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | • Pre Test y Pos tes | | |
| Asistentes | Nombre | Cargo/Rol | Dependencia |
| | Nancy Marybel Pinzón Segura | Tecnóloga | Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María |
| | Sandra Corredor Gómez | Nutricionista | Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María |
| | Mary Luz Fernández | Coordinadora | Comunidad De Cuidado Hogar Casa Santa María |
| Compromisos | Actividad | Responsable | Fecha límite |
| | Garantizar la calidad e inocuidad en cada uno de los procesos | Manipuladores de alimentos, | Permanentemente |
| | Asegurar el cumplimiento de temperaturas, utilización permanente de los PEPS | Manipuladores de alimentos, | Permanentemente |
| | | | |
| | | | |
| Próxima reunión | 10/04/2025 | | |
| Elaboró | Tecnóloga de alimentos: Nancy Pinzón | | |

| REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO<br>HOGAR CASA SANTA MARÍA | | |
|---|---|---|
| **DIA MES AÑO** | **TEMA:** | **CONVENIO 9667 2024** |
| 21/03/2025 | Contaminación, tipos de contaminación y ETAS | |
| 21/03/2025 | Contaminación, tipos de contaminación y ETAS | |
| 21/03/2025 | Contaminación, tipos de contaminación y ETAS | |

| FECHA | NOMBRE | CARGO/ROL | FIRMA |
|---|---|---|---|
| Elaboró<br>21/03/2025 | Nancy Marybel Pinzón Segura | TEC. ALIMENTOS | Nancy Pinzón |
| Revisó:<br>21/03/2025 | Sandra Giovanna Corredor Gómez | NUTRICIONISTA | |
| Aprobó:<br>21/03/2025 | Mary Luz Fernández Moreno | COORDINADOR | Mary luz Fernández M |

capacitacion.bpm

| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL | Código: FOR-GD-023 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Versión: 2 |
| | | Fecha: Memo I2024016003 - 12/07/2024 |
| | | Página: 1 de 2 |

1. Tema: CAPACITACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora: 21/03/2025 2:00pm - 3:00pm

4. Nombre responsable: Tec. NANCY PINZON. Nutricionista SANDRA CORREDOR 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

| 6. Ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de Identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO | CC | 60.309.102 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | OPERARIO DE COCINA | CONTRATISTA | ivandariao103@hotmail.com | 3144871826 | |
| 2 | MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA | CC | 1.019.103.857 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | OPERARIO DE COCINA | CONTRATISTA | meybispadilla@hotmail.com | 3232367067 | Meybis Padilla. |
| 3 | MARIA ISABEL MUÑOZ POLO | CC | 1.067.894.636 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | OPERARIO DE COCINA | CONTRATISTA | jhosafat543@gmail.com | 3223340776 | |
| 4 | LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS | CC | 1.108.120.515 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | OPERARIO DE COCINA | CONTRATISTA | Nury30503@gmail.com | 3223900314 | |
| 5 | DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA | CC | 1.233.889.566 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | diegocruzchin@outlook.com | 3134987499 | |
| 6 | LUCERO PEREZ OLAYA | CC | 21.082.121 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | lpolaya15@gmail.com | 3124734379 | |
| 7 | SANDRA LILIANA MORALES CHISABA | CC | 52.394.046 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | moraleschisabas@gmail.com | 3144264367 | |
| 8 | NANCY MARIBEL PINZON SEGURA | CC | 52.238.323 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | TECNICO EN GASTRONOMIA | CONTRATISTA | nanpinzon2018@gmail.com | 311 8459488 | |
| 9 | SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ | CC | 52.119.390 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA | NUTRICIONISTA | CONTRATISTA | nutricionistasandracorredor@gmail.com | 3014319088 | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 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 cara a la ciudadanía debe ser registrada en el Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>**PRE TEST** | Código: IPSAN 71<br>Versión: 2<br>Fecha: Abril de 2012<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**NOMBRE:** Meybis Adriani Padilla Molina 10.0

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| X | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| X | todas las aneriores | |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | |
| X | Ninguna d elas anteriores | |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| X | 65°c | |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| X | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>**POS TEST** | Código: IPSAN 71<br>Versión: 2<br>Fecha: Abril de 2012<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**NOMBRE:** Meybis Adriani Padilla Molina

10.0

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | X |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | |
| d | Ninguna d elas anteriores | X |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c | X |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | X |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | | Versión: 2 |
| | **POS TEST** | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**NOMBRE:** Lucero

10.3

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X ✓ |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | ✓ |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | X |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | ✓ |
| d | Ninguna d elas anteriores | X |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c | X ✓ |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | X ✓ |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>**PRE TEST** | Código: IPSAN 71<br>Versión: 2<br>Fecha: Abril de 2012<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**NOMBRE:** Lucero

6.0

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores X | |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos X | |
| d | Ninguna d elas anteriores | |
| d | Todas las anteriores X | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c X | |
| d | 120°c X | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 X | |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>**PRE TEST** | Código: IPSAN 71<br>Versión: 2<br>Fecha: Abril de 2012<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**NOMBRE:** Sandra Morales

10.00

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | X |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | X |
| d | Ninguna d elas anteriores | |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la elliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c | X |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | X |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>**POS TEST** | Código: IPSAN 71<br>Versión: 2<br>Fecha: Abril de 2012<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

**NOMBRE:** Sandra morales

10.0

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | ✓ |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | X ✓ |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | |
| d | Ninguna d elas anteriores | X ✓ |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | ✓ |
| b | 65°c | X |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | X ✓ |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | | Versión: 2 |
| | **POS TEST** | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**NOMBRE:** Yi Graciela Patiño

10.0

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | x |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | x |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | |
| d | Ninguna d elas anteriores | x |
| d | Todas las anteriores | |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c | x |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | x |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Graciela Patiño

Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES | Código: IPSAN 71 |
|---|---|---|
| | | Versión: 2 |
| | **POS TEST** | Fecha: Abril de 2012 |
| | | Página: 1 de 1 |

**NOMBRE:** Graciela Patiño.

10.00

**1 QUE ES UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Son enfermedades transmitidas po r le consumo de alimentos contaminados | X |
| b | Es una enfermedad transmitida por un zancudo | |
| c | todas las anteriores | |
| D | ninguna de las anteriores | |

**2 COMO PREVENIR UNA ETA?**

| | | |
|---|---|---|
| a | Cocinar bien los alimentos | |
| b | Consumir alimentos inmediatamente cocinados | |
| d | lavarse las manos ante y despues de cada proceso | |
| d | todas las aneriores | X |

**3 Cuales son los tres tipos de contaminacion de los alimentos ?**

| | | |
|---|---|---|
| a | biologoca | |
| b | Fisica, biologica,alergenos | |
| d | Ninguna d elas anteriores | |
| d | Todas las anteriores | X |

**4 Cual es la temperatura adecuada para asegurar la eliminacion de microorganismos**

| | | |
|---|---|---|
| a | 58°c | |
| b | 65°c | X |
| d | 120°c | |
| d | ninguna de las anteriores | |

**5. Marque con una x la resolucion y el decreto la cual es una herramienta para el servcio de alimentos**

| | | |
|---|---|---|
| a | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 de 1997 | X |
| b | Resolucion 2674 del 2013 y Decreto 3075 del 2000 | |
| d | Decreto 3075 y resolucion 2678 del 2014 | |
| d | ninguna de las anteriores | |

Powered by CamScanner