ACTA N°

FECHA: Bogotá, febrero 28 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Procesos de preparación, servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización objetivo de la actividad y pre test
2. Procesos del servicio de alimentación
3. Post test y espacio de preguntas

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, socializando el objetivo de la misma, como se había comentado en la capacitación anterior, el tema de procesos de alimentación se dividió en 2 espacios, el primero abarcó los procesos de: actividades previas, compra, recibo y almacenamiento; la segunda abarcará los procesos de preparación, servido y distribución. Se solicita el diligenciamiento del pre test.
2. La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales directos o asociados de la SDIS se realizan bajo los procedimientos, protocolos e instructivos diseñados por la secretaria para cada etapa, todos enmarcados en el “Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales” que se encuentra en el mapa de procesos.

El proceso de preparación requiere tener en cuenta las siguientes actividades:

No.	Actividad	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	No aplica

3	Pesar los alimentos en peso neto	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	No aplica

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos
De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- Cálculo de cantidades de alimentos a preparar
- Selección
- Descongelación de los alimentos
- Limpieza y desinfección de los alimentos

Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.
Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón[1], cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección[2], por tal razón el mango de los utensilios no pueden ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.[3]

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.
Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar no dejar los alimentos entre agua.

Actividad 3. Pesado
Una vez listos los alimentos se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una

[1] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018
[2] Ibid.
[3] Ibid.

de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben contar con los criterios definidos por la entidad frente a metrología.

Actividad 4. Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

❖ Preparación de alimentos con proceso térmico

Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo con el tipo de alimento, a continuación se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.

La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

❖ Preparación de alimentos sin proceso térmico

✓ Jugos de frutas y ensaladas crudas

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. Las frutas no pueden cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento de la unidad operativa.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos
Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús, de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la entidad.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziplock o sello clic, de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento, evitar cualquier tipo de contaminación de material no toxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa que no influyan en la composición del alimento, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra por preparación. Estas bolsas no pueden ser reutilizables.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano.

3. Posterior a la explicación de los procesos se realiza el post test, se recuerda la importancia de mantener los alimentos a temperaturas seguras para evitar la proliferación de microorganismos y garantizar la calidad organoléptica y microbiológica d los alimentos ofrecidos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar las actividades descritas en los procesos adecuadamente.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero.

Anexos: Lista de asistencia – registro fotográfico
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 28 de febrero de 2023	Buenas prácticas de manufactura Procesos del servicio de alimentación
	
	

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion BPM Lugar: CCT Cundinamarca Fecha y hora: 23/02/23 - 1:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luis Eduardo Achury	80225355	CCT Cundinamarca	SG.		3053888146.	Luis Achury
2	Beatriz Lejuzaman	1013618967	cct cundinamarca	SG		3125016340	
3	Katherine Caballero R	52936999	cct Cundinamarca	S.G		3152071140	Katherine
4	Ana Carolina Cabrera	1012373046	CCT Cundinamarca	SG		3225174390	Carolina L.
5	Yulibeth Herrera	1.019022679	cct cundinamarca	AX cocina		3164154577	Yulibeth H
6	DORIS ZAMBRANO	1051589611	CCT cundinamarca	Facilitadora		3245926631	Doris Z
7	Ana M Osorio P.	1005438054	cct cundinamar	Aux Cocina		3143722400	Ana O.
8	[illegible]	32753452	cci Cundinamarca	OP Cocina		31331843	
9	Paola Forero	1023617148	cundinamarca	cocina		3216558400	
10	Andres Pablo Camacho	1018422619	CCT Cundinamarca	Nutricionista	ampapo18@gmail.com	3163977136	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

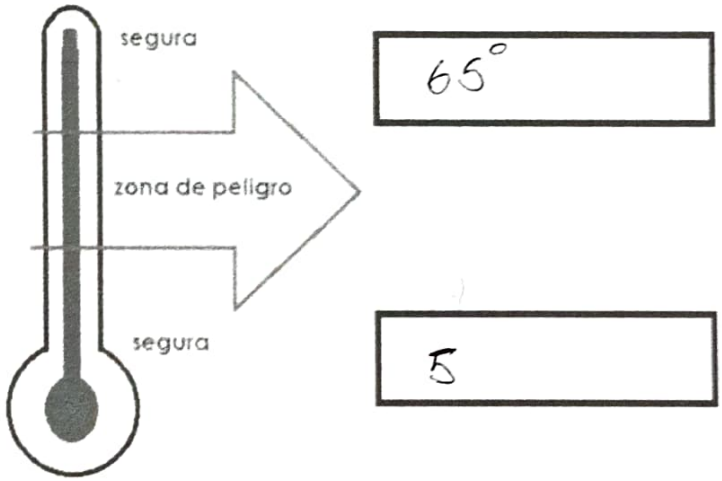
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Katherine Caballero R.

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No ✗

¿Cuál es el rango de temperatura segura?

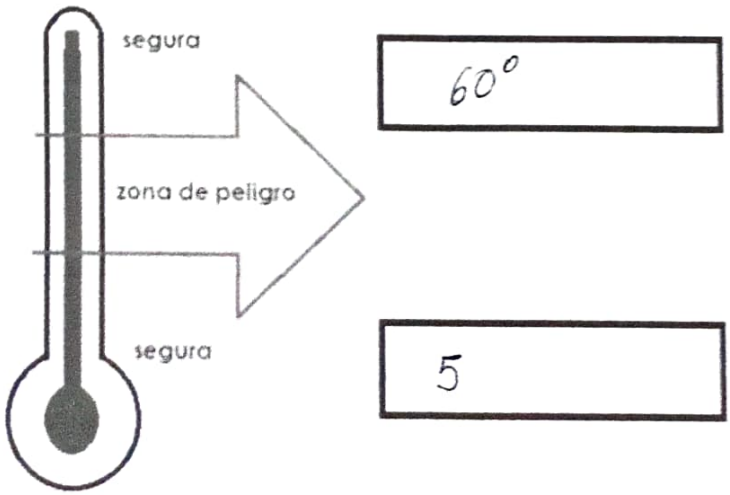


Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No ✗

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



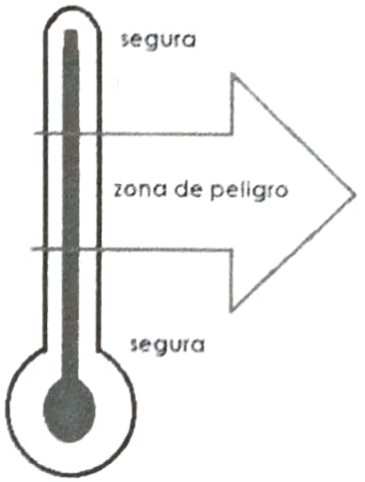
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Beatriz Leguizamón O

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



65

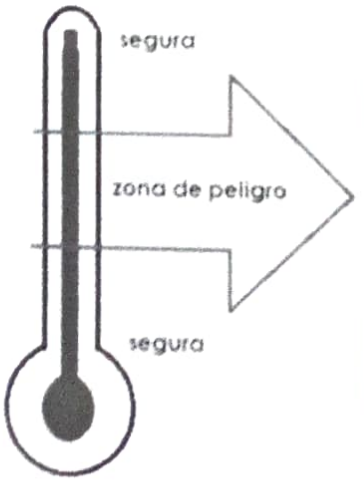
10

Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



60

5

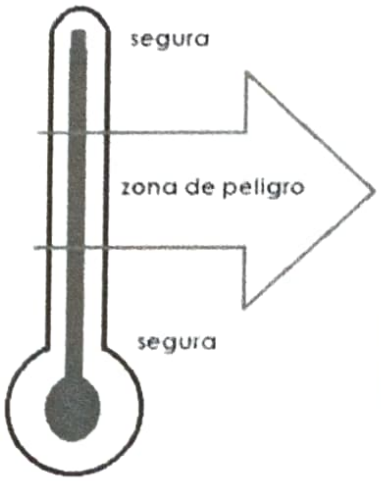
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Luis Gamedo Achuy.

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si X b. No X

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



65

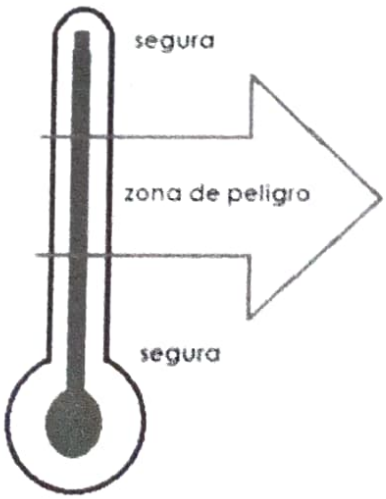
10

Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No X

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



60

5

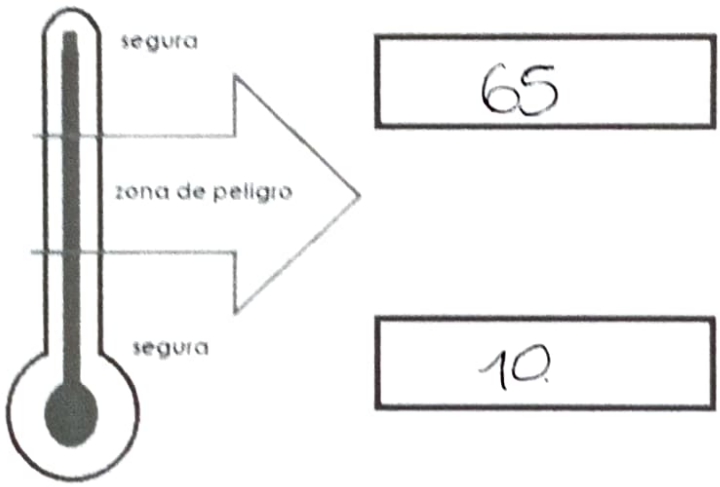
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Ana Cristina Cabrera León

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

X a. Si b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?

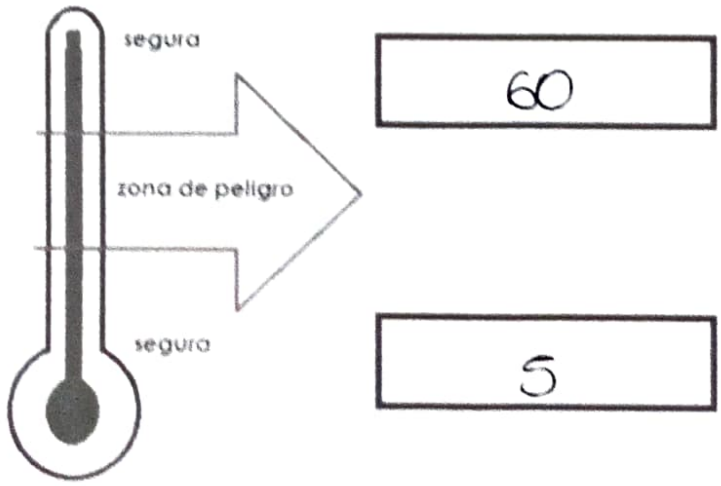


Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si X b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



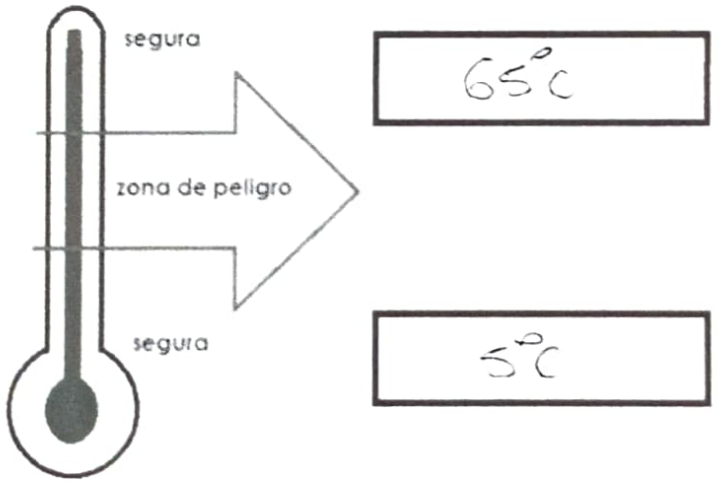
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: DORIS ZAMBRANO

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si (b.) No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?

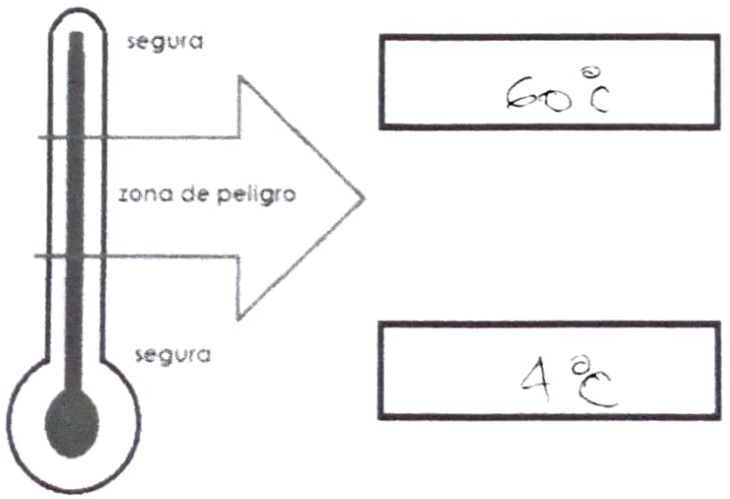


Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si (b.) No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



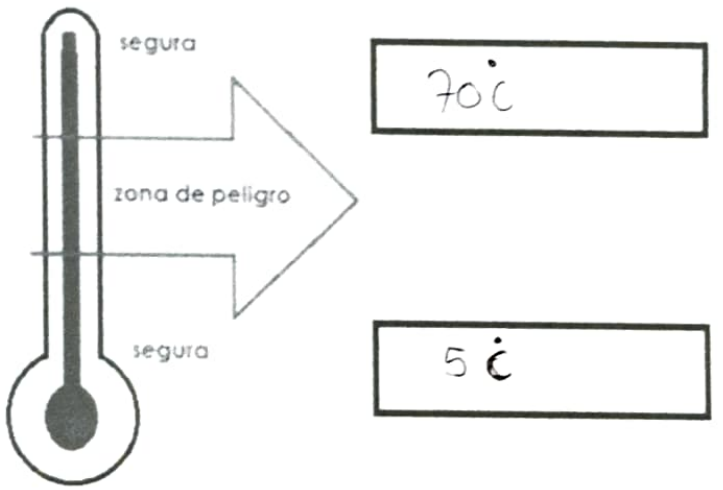
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Gabriel Herrera

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?

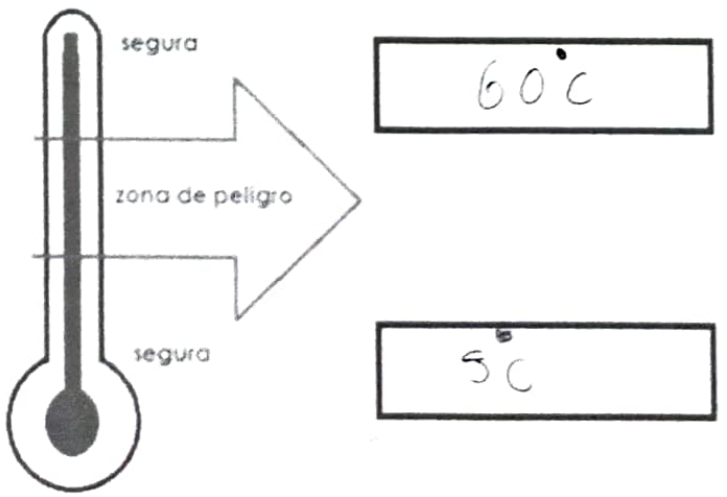


Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



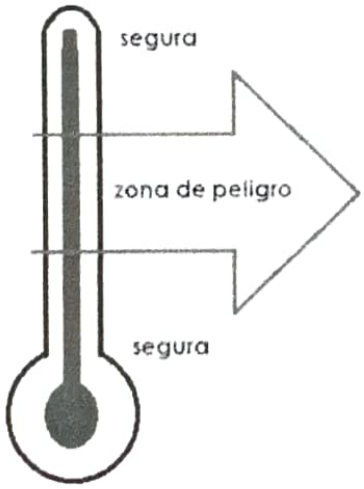
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Ana M Osorio Perez

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si ~~b.~~ No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



76°C.

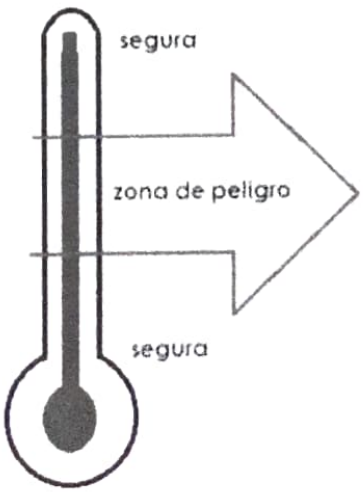
5°C.

Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. No✓

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



60°C.

5°C.

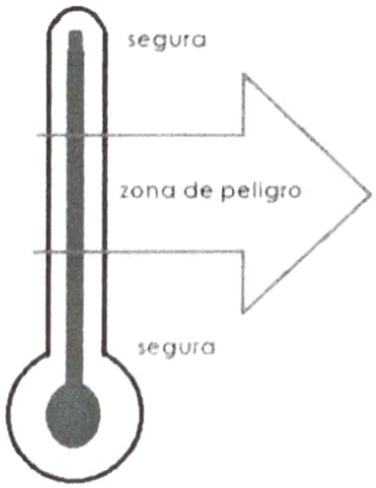
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Carmen Rico S

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si b. ~~No~~

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



65 °C

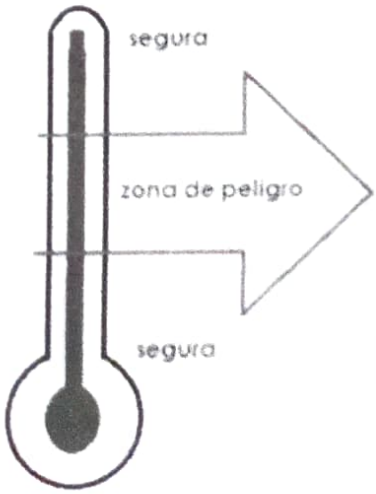
4 °C

Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si ~~b~~. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



60 °C

4 °C

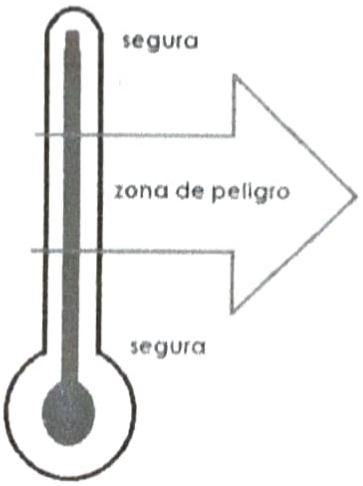
Capacitación BPM
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Paola Puerto

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si ~~b~~ No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



65°C

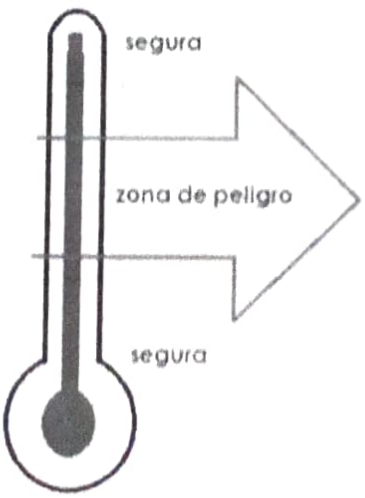
4°C

Post test

Para descongelar los alimentos, ¿estos se dejan a temperatura ambiente?

a. Si ~~b~~. No

¿Cuál es el rango de temperatura segura?



60°C

4°C

ACTA N°

FECHA: Bogotá, febrero 28 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. – 03:00 p.m.

LUGAR: Centro de cuidado transitorio Cundinamarca.

TEMA: Plan de saneamiento básico: Programa de limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

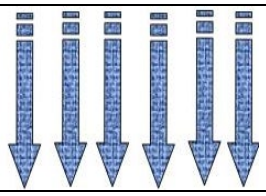
1. Socialización objetivo de la actividad y pre test
2. Plan de saneamiento básico: Programa de limpieza y desinfección
3. Post test y espacio de preguntas

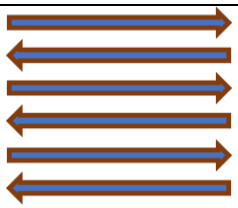
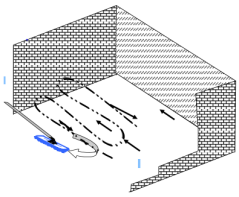
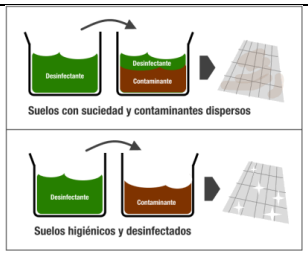
DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, socializando el objetivo de la misma, comentando que si bien ya se habían tratado todos los programas del Plan de Saneamiento Básico, es necesario continuar en la capacitación continua, es especial, de aquellas actividades del día a día.

2. Entendiendo que ya se tienen los conceptos básicos, se realiza la socialización de las técnicas de aseo y los procedimientos a seguir:

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

	TÉCNICA DE ARRASTRE: Se emplea en superficies planas, consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño en el mismo sitio

	TÉCNICA ZIG ZAG: Consiste siempre en limpiar de izquierda a derecha en forma de zig-zag en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio.
	TÉCNICA DEL 8: Se desplaza el motoso o trapero de derecha a izquierda o viceversa, formando un ocho, se emplea para la limpieza y desinfección de pisos.
	TÉCNICA DEL DOBLE CUBO: Se trata de trapear el suelo con la ayuda de dos cubos, A y B. El cubo A se llena de 3/4 partes de agua y limpiador o desinfectante pertinente. El cubo B se llena 1/4 parte de agua y deberá tener obligatoriamente un escurridor. La técnica comienza empapando el trapero en el cubo A, con agua limpia y producto desinfectante. Una vez se haya trapeado la zona y superficie elegida, el trapero se escurre en el cubo B. El segundo cubo, B, se utilizará para depositar el agua sucia del trapeado. Mientras que el cubo A se utiliza para empapar el trapero y limpiar la superficie.

Además, se refuerzan los procedimientos de aseo:

- Antes de iniciar el lavado debe retirarse los elementos o utensilios que obstaculicen la labor. Identificar la ubicación de tomas e interruptores para evitar accidentes.
- Realizar fricción mecánica de las superficies con un paño impregnado en solución detergente, retirar con agua
- Colocar avisos de precauciones de piso húmedo para evitar accidentes.
- Revisar que no se encuentren telarañas, ni polvo en los rincones, puertas o molduras.

<u>BARRIDO</u>

- Se realiza un barrido con movimientos horizontales de derecha a izquierda o viceversa
- El funcionario deberá caminar sobre el área ya barrida, hasta cubrir toda la superficie
- Si en la superficie a barrer hay depósitos de agua, arena o tierra, retirar con recogedor
- Se realiza en áreas grandes (pasillos, aulas, áreas exteriores)

- En caso de áreas grandes dividir por sectores y no olvidar de recoger los residuos al finalizar cada sector.

TRAPEADO

- Prepare el área
  - Coloque los letreros de “piso mojado”, mueva todos los obstáculos y muebles.
- Aplique la solución para trapear
  - Coloque el trapeador en la solución detergente
- Exprímalo hasta que quede solo húmedo
- Trapee hasta el área a lo largo del guarda escobas
- Voltee el trapero, usando ambos lados
- Cambie la solución y trapee con frecuencia
  - Use la solución adecuada del detergente correcto.
  - Siempre mida las soluciones de producto.
  - Debe cambiar La solución al ensuciarse.
- Cuando se seque el piso
  - Quite los letreros, vuelva a poner los muebles y Los demás objetos en sus lugares correspondientes
- Limpie
  - Limpie el equipo inmediatamente después de concluir el procedimiento

LIMPIEZA DE POLVO

- Se dobla el paño en una serie de cuadros para proporcionar mayor cantidad de caras limpias.
- Se realizan pasadas rectas tanto en sentido horizontal como vertical desde los extremos hasta el centro, comenzando por la parte más alta.
- No sacudir nunca el paño con el cual se quita el polvo
- El polvo no siempre es visible, pero constantemente está suspendido en el aire, Es necesario retirarlo para evitar que se acumule y se endurezca, pues esto favorece el crecimiento bacteriano
- En un área administrativa se comienza por el mobiliario más cercano a la puerta, se recorre todo el ambiente y se finaliza donde se comenzó.
- En caso de que a posteriori se use un producto para dar lustre, debe volcarse el producto en el paño y jamás sobre la superficie a trabajar

3. Posterior a la explicación se realiza el post test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero.

Anexos: lista de asistencia – registro fotográfico.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 28 de febrero de 2023	Plan de saneamiento básico Programa de limpieza y desinfección
	
	

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion PSB Lugar: CC7 Cundinamarca Fecha y hora: 28/02/23 - 2:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luis Enrique Ochoa	80215355	CCT Cundinamarca	SG.		3053188146	
2	Ana Cristina Leon	1012333946	CCT Cundinamarca	SG.		3225744390	
3	Katherine Caballero	52036999	cct Cundinamarca	SG		3152071140	
4	Beatriz Leguizamón	1013618967	cct cundinamarca	SG		3125016340	
5	Yolibeth Herrera	1019022679	cct Cundinamarca	AX Cocina		3164154577	
6	Ana M Osorio	1005438054	CCt Cundinamarca	AUX Cocina		3143722900	
7	DORIS ZAMBRANO	1051589[illegible]	cct cundinamarca	Facilitador		3[illegible]	
8	Carmen Rico	32753452	cCt cundinamarca	OP cocina		3133181430	
9	Pedro Puerto	1122361748	cct cundinamarca	cocina		3274558400	
10	Andres Bda Camacho Fluct	1018422618	CCT Cundinamarca	Alimentos		3163577136	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Ana Marcela Osorio Perez

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3) Trapear con jabón

1) Limpiar polvo

2) Barrer

4) Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No X

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo. - Cocina

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3) Trapear con jabón

1) Limpiar polvo

2) Barrer

4) Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No X

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo. - Cocina

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: JESUS ZAMORANO.

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Verde. Bodega.

Amarillo COCINA

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Verde Bodega

Amarillo COCINA

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Anibel Herra Gomez

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

Trapear con jabón 3 Limpiar polvo 2

Barrer 1 Trapear con hipoclorito 4

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si X. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo Cocina

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

Trapear con jabón 3 Limpiar polvo 1

Barrer 1 Trapear con hipoclorito 4

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si X. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo Cocina

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Beatriz Lejuizomon O

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

en el baño el Rojo

en las señas comunes negro

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

el baño Rojo

y en zonas comunes negro

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Ana Carolina Calderón León

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

2 Limpiar polvo

1 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

X b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Rojo : Baños

Negro : Áreas comunes

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

X b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Rojo : Baños

Negro : Áreas Comunes.

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Katherine Caballero R.

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

Trapear con jabón 3 — 1 Limpiar polvo

Barrer 2 — 4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si — X No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo Cocina y Comedor Rojo baños Negro Zonas Comunes

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

Trapear con jabón 3 — 1 Limpiar polvo

Barrer 2 — 4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si — X No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: LUIS E ACHURY

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

2 Limpiar polvo

1 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No X

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

NEGRO AREAS COMUNES - ROJO BAÑOS

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

b. No X

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

NEGRO - AREAS COMUNES.
ROJO - BAÑOS

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Paola Puerto

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

2 Trapear con jabón

5 Limpiar polvo

1 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

~~b~~ No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo - cocina

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón

1 Limpiar polvo

2 Barrer

4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si

~~b~~ No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo - cocina

Capacitación PSB
Febrero 2023
Pre test

Nombre: Carmen Rico S

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

Trapear con jabón — 4 Limpiar polvo

2 Barrer — 3 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si — b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo cocina.

Post test

Enumere en que orden se deben realizar los procesos de limpieza y desinfección:

3 Trapear con jabón — 1 Limpiar polvo

2 Barrer — 4 Trapear con hipoclorito

¿Es adecuado combinar jabón o detergente con hipoclorito?

a. Si — b. No

De acuerdo al código de colores de la unidad operativa, ¿Cuáles son los que más utiliza y en que área?

Amarillo Cocina