ACTA N° 418

FECHA: Fusagasugá, 21 de febrero del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Formato de modificaciones alimentarias por participante, elementos de protección personal y Plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Dar a conocer el listado de modificaciones alimentarias, explicando la parte teórica y práctica de cada una de ellas, adicionalmente socializar el listado de modificaciones alimentarias por participante y realizar actividad de Buenas Practica de Manufactura, sobre elementos de protección personal.

Introducción: Se indaga entre los asistentes que entienden por minuta patrón y por ciclo de menús para desde este punto dar inicio con la explicación de que una modificación alimentaria es aquella en la que la administración de alimentos está orientada a tratar o prevenir una enfermedad. Esta puede consistir en la eliminación, disminución o aumento de la ingesta de algún componente de la alimentación, en

este orden de ideas se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias al personal del servicio de alimentos y se realiza entrega de los últimos ajustes realizados en cuanto a las mesas y la distribución de las personas mayores en el comedor.

Posteriormente se da inicio a la capacitación en ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL para manipuladores de alimentos.

Materiales: Listado de modificaciones alimentarias, elementos de protección personal.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos.
2. Se realiza pre-test a los participantes.
3. Se realiza introducción de la temática con la importancia de ofrecer las dietas y modificaciones alimentarias de forma adecuada y de esta manera garantizar la entrega oportuna y adecuada a cada una de las personas mayores.
4. Se explica el adecuado uso de los elementos de protección personal dentro del servicio de alimentos.

Las dietas terapéuticas deben variar lo menos posible de la dieta normal, cumpliendo con los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la enfermedad lo permita, teniendo en cuenta aspectos socioculturales y económicos. Así mismo, tener en cuenta la edad, sexo, actividad física, estado fisiopatológico, metabolismo y hábitos alimentarios. El tratamiento dietario debe ser individualizado.

Así mismo se explica la forma de distribución del comedor teniendo en cuenta una subdivisión por modificación alimentaria y colores, para garantizar la entrega adecuada y oportuna de cada una de los alimentos.

Posteriormente se da inicio a la capacitación en ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL para manipuladores de alimentos, especificando que estos son

elementos que usan los manipuladores para PROTEGER A LOS ALIMENTOS de la contaminación, gorros, tapabocas y guantes. Estos elementos se utilizan a fin de seguir los lineamientos de las Buenas Prácticas de Manufacturas

Gorros: Debe cubrir totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos y deberá ser lavable, a menos que sean desechables, y mantenerse limpios. Puesto que el cabello además de convertirse en un riesgo de contaminación física para los alimentos es una de las zonas del cuerpo que más bacterias alberga. Este elemento es de uso OBLIGATORIO en todo momento dentro de la cocina.

Guantes: Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Se hace énfasis en que el uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente. Se utilizan sólo en ocasiones especiales que lo requieran. Por ejemplo: manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si esto no puede hacerse con utensilios, protección frente a manipulación de alimentos muy contaminantes como la carne cruda, para luego retirarlos y completar un adecuado procedimiento de lavado de manos.

Tapabocas: Debidamente usado cubriendo nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como la persona mayor.

5. Se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias por participante en donde se tienen en cuenta las dietas: Hipoglucida, hipocalórica, hipercalórico, renal, alta en fibra, no láctea, semiblanda, blanda, liquida total y liquida clara, se explica que para este mes de febrero ingresó 1 persona mayor y así mismo se explican cada uno de los cambios realizados en las mesas.

6. Posteriormente por parte del técnico en saneamiento se procede a realizar la intervención dentro del marco del **plan de saneamiento** donde se dan a

conocer las Hojas de Datos de Seguridad de los Productos y Fichas Técnicas de productos para el programa de Limpieza y Desinfección las cuales se definen de la siguiente manera:

La **Ficha Técnica de Producto** es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia y la **Hoja de Seguridad** es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo a lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

También se da a conocer que las soluciones desinfectantes son productos químicos que se pueden aplicar sólo en objetos inertes con el fin de eliminar microorganismos patógenos de su superficie, dentro de los cuales se da a conocer los más utilizados en la unidad operativa los cuales son el amonio cuaternario y el hipoclorito de Sodio, la importancia en cada área del servicio ya que en las limpiezas y desinfecciones se deben utilizar en las dosificaciones adecuadas por cada y dejar actuar en los tiempos establecidos para que así se genere una remoción eficiente, por lo tanto es importante que los colaboradores tengan el conocimiento básico sobre cada producto que utilizan para mejorar los procesos y en caso de presentarse alguna situación de riesgo ante la salud y/o medio ambiente, puedan actuar.

7. Se realiza post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

CIERRE DE BRECHA - MODIFICACIONES ALIMENTARIAS, CAPACITACIÓN ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, PLAN DE SANEAMIENTO BASICO									
No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		% CONOCIMIENTO PRE	BRECHA	POST - TEST		% CONOCIMIENTOPOST	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS			PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS		
1	Modificaciones alimentarias	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%

	y Plan de Saneamiento Basico								
2	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
4	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
6	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00 %	4	4	100,00%	0,00%
8	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
9	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00 %	4	2	50,00%	50,00%
11	Modificaciones alimentarias y Plan de	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%

	Saneamiento Basico								
12	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	2	50,00%	50,00%
13	Modificaciones alimentarias y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	1	25,00%	75,00%
				28,57%	71,43%			76,79%	23,21%

Según la tabla anterior se observa una brecha de conocimiento de 71.43%, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes. Aunque con el postest se evidencia una brecha de 23.21% se tiene en cuenta que muchas de las asistentes respondieron las preguntas no de forma incorrecta sino de forma incompleta lo cual pudo afectar esa calificación final

7. Logros y dificultades: Las personas asistentes a la capacitación indican que la organización del comedor fue muy positiva ya que se logran garantizar las dietas para cada uno de los participantes y que la capacitación sobre elementos de protección personal fue muy buena para recordar la importancia de utilizar el uniforme de una manera adecuada.

8. Se resuelven dudas de los asistentes.

9. **CONVOCATORIA.** Se propone una nueva reunión para el mes de marzo del 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San José Sáravita	
Hna. Elia Edit Mendoza	Coordinadora	comunidad de cuidado Hogar San José Sáravita	
Juan David Sánchez	Ambiental	Comunidad de cuidado Hogar San José Sáravita	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA




21 feb. 2022 10:43:51 a. m.
Fusagasugá, Fusagasugá 252212
Colombia


21-Feb-2022 11:05:55
39 Avenida Calle 22
Fusagasugá
Cundinamarca
nadie venga
sin irse
mas Feliz

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA 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: Elementos de protección personal, PSB y modificaciones alimentarias. Lugar: Comedor Fecha y hora: Febrero - 21 - 2022 10:30 - 11:30

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Alba prieto	35414476	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G	— - —	3223950598	Alba Prieto
2	Olga Lucia P	1016952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux SG.	— o —	3112241966	Lucia P.
3	Sandra Patiño	53925099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G	— o —	3224080699	SandraP
4	Dayanna Riaño.	1000330233.	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	VASG.		3208702969.	Dayanna
5	Nuvia Camayo	52973817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3142471870	Nuvia
6	Maria eugenia	32276556	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3112893374	Maria
7	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ITSG	—	3214319992	Gladys G
8	Lucy Ariza	30977322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Recepcionista	—	3112787390	Lucy Ariza
9	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Cocina	—	3234969935	Maria M
10	Jessica Suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	—	3208364997	Jessica Suarez
11	Ruth Rico Mira	52'325.737	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	— o —	3213110035	Ruth Rico

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.

Scanned with CamScanner

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

Tema: Elementos de protección personal, PSB y modificaciones alimentarias Lugar: Comedor Fecha y hora: Feb - 21 - 22 10:30-11:30

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
12	Daniela Parra	1069768252	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina	—	3228415745	
13	Heidy Ramos	1004214497	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3144823374	
14	Juan David Sanchez	1064748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Ambiental	—	3134527117	
15	Giovanna Ramirez	52 881 685	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricionista	—	3233021643	
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

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.

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Daniela Parra FECHA 21/02/22

1. Que es una minuta patron?
La minuta Patron es aquella donde esta establecido

2. Que es un ciclo de menús?
Es donde esta establecido las dietas de los adultos Mayores

3. Que es una hoja de seguridad?
Es una donde se estipula los riesgos y usos de un Producto

4. Que son soluciones desinfectantes?
es la cantidad que de Producto que debemos utilizar para desinfectar superficies o alimentos

A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
s la dotacion que la empresa nos brinda sua nuestra proteccion personal

Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
uantes, botas, peto plastico, uniforme, tapabocas afas, tapa oidos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Lucy mra FECHA 21. 7. 22

1. Que es una minuta patron?
es lo deve llevar cada preparacion

2. Que es un ciclo de menús?
os donde esta estableci lo que se da dura

3. Que es una hoja de seguridad?
el donde esta establecido todo la informacion de un producto

4. Que son soluciones desinfectantes?
Son los liquidos que se utilizan en el servicio que hacen una axion desinfectante en tablas frutas verduras

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
es lo deben que nos la empresa para nuestra proteccion

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron?
ES lo que debe llevar en cada preparacion

2. Que es un ciclo de menús?
es donde esta establecida la minuta dicha del menu del mes

3. Que es una hoja de seguridad?
es donde viene todas la informacion de una

4. Que son soluciones desinfectantes?
son las que se usan para desinfectar ALIMENTOS y equipos

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
Se refiere a dotacion Personal que nos da la empresa

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
Son los uniformes. antideslizantes, guantes, botas, cofia, Tapabocas Tapa oidos. monogafas. delental

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Heidi Solano FECHA 21. 2. 22.

1. Que es una minuta patron?
Algo detal un establecido de diario para Preparacion de de las Personas mayores. diligenciado por secretarie.

2. Que es un ciclo de menús?
Es algo donde. se Plasma lo que nos guia Para la preparacion

3. Que es una hoja de seguridad?
NO

4. Que son soluciones desinfectantes?
NO

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
los elementos de proteccion son aquellos que utilizamos en nuestro dia de trabajo como el peto las botas, guantes.

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
Cofia, tapabocas, guantes, Peto, uniforme. antideslizante

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Ruth Rico FECHA 21.02.22

1. Que es una minuta patron?
No se X

2. Que es un ciclo de menús?
Un ciclo de menu es aquel donde se lleva el ciclo diario de la alimentacion

3. Que es una hoja de seguridad?
No se X

4. Que son soluciones desinfectantes?
las soluciones desinfectantes son las que se utilizan para los vegetales y/o superficies.

. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
a dotacion que nos ministra la empresa. para nuestra comunidad.

. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
Botas tapabocas. peto gorras uniforme anti fluidos guantes monogafas tapa oidos guantes.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron? +/—
Es la racion que le dan a los abuelos

2. Que es un ciclo de menús?
Repartir los alimentos mensual X
para que no se vensan

3. Que es una hoja de seguridad?
la informacion y manipulacion de insumos quimicos

4. Que son soluciones desinfectantes?
los diferentes mescles que se hacen cada area X

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE María Eugenia FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron? X

2. Que es un ciclo de menús? X

3. Que es una hoja de seguridad?
informacion y manipulacion de insumos quimicos ✓

4. Que son soluciones desinfectantes? O X

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Olga Lucia Parada FECHA 21.02.22.

1. Que es una minuta patron? +/—
ES una guia Para Saber el Alimento que se va a Preparar a Diario

2. Que es un ciclo de menús? ✓
ES la variedad de alimentos para que no se repita la Minuta

3. Que es una hoja de seguridad? X

4. Que son soluciones desinfectantes?
Son todas aquellas que utilizamos Para desinfectar los alimentos y los utensillos de Cocina - ✓

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Dayana Riaño FECHA 21.02.2022.

1. Que es una minuta patron?
es una guia. como un seguimiento que se da a los platos.

2. Que es un ciclo de menús?
Repartir los alimentos para que no sean. repetitivos en el mes

3. Que es una hoja de seguridad?

4. Que son soluciones desinfectantes?
son los elementos que usen. para lograr una limpieza profunda en los alimentos.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Alba prieto FECHA 20/02-22

1. Que es una minuta patron?
es la Racion diaria que se asigna a cada persona

2. Que es un ciclo de menús?
es la organización de minutas por mes o semanas

3. Que es una hoja de seguridad?

4. Que son soluciones desinfectantes?
son los diferentes mezclas o insumos que se hacen segun el area.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 21 02 22

1. Que es una minuta patron?
es lo que debe llebar cada preparasion

2. Que es un ciclo de menús?
un es preparar todo lo que se requiere para las comidas

3. Que es una hoja de seguridad?
no se

4. Que son soluciones desinfectantes?
es una desinfeccion Profunda

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 21.02-22.

1. Que es una minuta patron?
Es una guia para saber que alimentos se deben preparar durante un tiempo determinado

2. Que es un ciclo de menús?
Es el tipo de alimento que se va a preparar tambien en determinado tiempo

3. Que es uga hoja de seguridad?
Donde va escrito dietas

4. Que son soluciones desinfectantes?
Son productos quimicos que se utilizar para eliminar microorganismos.

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

FUSAGASUGA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE Maria Morales **FECHA** 21-2-22

1. Que es una minuta patron?

Es lo que debe llevar cada preparacion + / — por ejemplo cuanto % de carbohidratos cuanto pesa cada porcion. etc

2. Que es un ciclo de menús?

Es donde se establece la minuta diario del mes. ✓

3. Que es una hoja de seguridad?

Es donde viene toda la informacion de un liquido a utilizar ✓

4. Que son soluciones desinfectantes?

Son los liquidos que se utilizan el servicio que tiene una accion OS desinfectante ✓

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron?
es un grupo que ha establecido tiempo para servido

2. Que es un ciclo de menús?
es donde esta que que se prepara a diario

3. Que es una hoja de seguridad?
esta donde esta establecida la informacion del producto en general

4. Que son soluciones desinfectantes?
es con que se desinfecta los productos como utensilios superficies todas para poder beber

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
es la dotacion que nos da la empresa para nuestro cuidado

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
botas tapabocas guantes pelo monogafas tapa oidos uniforme anti fluido

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21-01-22

1. Que es una minuta patron?
es un patron de alimentos donde esta especificado el grupo frecuencia medidas tiempo cantidad

2. Que es un ciclo de menús?
es lo que esta estipulado que se les da todos los dias

3. Que es una hoja de seguridad?
es donde nos explica que medidas debemos tener y si un caso de contacto que hacer

4. Que son soluciones desinfectantes?
es el que se utiliza para remover todos los microorganismos y se hace con alcohol al 15 percent

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
es la dotacion que la empresa nos brinda para nuestra proteccion personal

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
guantes, botas, peto plastico, uniforme tapabocas, gafas, tapa oidos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Heidy Reinoso FECHA 21-2-22

1. Que es una minuta patron?
Es un mapa de guia para poder realizar un ciclo de menus.

2. Que es un ciclo de menús?
es un conjunto de donde se plasma la preparacion diaria de las porciones mayor

3. Que es una hoja de seguridad?
donde viene plasmados el daño de para guarse de los productos.

4. Que son soluciones desinfectantes?
donde viene establecido en un resumen los peligros de los productos

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
Son aquellos que nos da por dotacion la empresa para proteccion personal.

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
Cofia, tapabocas, guantes, Peto, uniforme antifluido, Monogafas, tapa oidos.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Paola Montes FECHA 21-2-22

1. Que es una minuta patron?
Patron de alimentos conformado por grupos, frecuencia, medidas y tiempo de comidas.

2. Que es un ciclo de menús?
conjunto de menus diarios por dias

3. Que es una hoja de seguridad?
Es la informacion amplinda de un liquido desinfectante, donde encontramos que tan peligroso puede ser, que manejo le damos y en que cantidades lo debemos utilizar

4. Que son soluciones desinfectantes?
Son productos que se utilizan para remover todos los microorganismos o virus que puedan haber en las superficies

5. A que nos referimos cuando hablamos de elementos de proteccion personal?
La dotacion que nos da la empresa para nuestra proteccion en el trabajo

6. Cual es la vestimenta indicada para el servicio?
Botas tapabocas, Peto, cofia, uniforme anti fluido, Guantes monogafas, Papa oidos.

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Ruth Rico FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron?
Es donde resa toda la informacion de la dosificaciones para los alimentos a servir ✓

2. Que es un ciclo de menús?
El ciclo de menu es la que ~~[illegible]~~ se da semanal o diaria en la alimentacion de los adultos mayores y el tipo de dieta que llevan ✓

3. Que es una hoja de seguridad?
Una hoja de seguridad es le q' resa toda la impormacion del producto tipo de manejo, uso, y seguridad ✓

4. Que son soluciones desinfectantes?
Una solucion es para remover todos los microorganismos de una superficie o area o alimento. ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Daniela Parra FECHA 2022-02-21

1. Que es una minuta patron?
ES donde se establece el tipo de alimento y la cantidad y frecuencia con la que se da el alimento ✓

2. Que es un ciclo de menús?
dela minuta Patron se establece el ciclo de menos para de terminar la alimentacion diaria para los abuelos ✓

3. Que es una hoja de seguridad?
ES donde se establece las normas de seguridad, riesgos y usos de un producto ✓

4. Que son soluciones desinfectantes?
ES la que se utiliza para limpiar una superficie y eliminar bacterias y polvo como el hipoclorito de sodio ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE María Eugenia FECHA 20-02-22

1. Que es una minuta patron?
es un mapa donde uno se guia ✓

2. Que es un ciclo de menús?
es un grupo que sam del mapa Para guiarse ✗

3. Que es una hoja de seguridad?
donde biene plasiado Todo lo de insumos ✗

4. Que son soluciones desinfectantes?
son Todas las partes de desinfeccion ✗

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Olga Lucia Parada FECHA 21-02-22.

1. Que es una minuta patron?
Es un grupo de alimentos Del cual nos sirven como guia. ✓

2. Que es un ciclo de menús?
ES el conjunto de menu diarios. El cual se les da personas Mayores con sus respectivas dietas. ✓

3. Que es una hoja de seguridad?
Es la información Completa Sobre. Los productos. insumos. ✓

4. Que son soluciones desinfectantes?
Es la Clases de insumos Para La desinfección de areas Para remover. acaros, bacterias, y demas. (Hipoclorito 15%) Amonio cuaternario ✓

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 21-2-22

1. Que es una minuta patron?

Es un grupo de alimentos que se dan a diario

2. Que es un ciclo de menús?

un ciclo es que adiario cumplan los alimentos por fechas

3. Que es una hoja de seguridad?

Es la información de cada insumo

4. Que son soluciones desinfectantes?

es cuando se desinfecta las areas o puntos.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Alba prieto FECHA 21-02-22

1. Que es una minuta patron?

es un grupo de alimentos

2. Que es un ciclo de menús?

es el conjunto de menus diarios

3. Que es una hoja de seguridad?

es la información completa de cada insumo

4. Que son soluciones desinfectantes?

son las clases de insumos que se aplican segun el area a desinfectar

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 210222

1. Que es una minuta patron?

es patron de alimentos

2. Que es un ciclo de menús?

es el menu de todos los dias

3. Que es una hoja de seguridad?

la informasion que tiene el producto

4. Que son soluciones desinfectantes?

el correcto lavado de los ares y desinfecsion

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
FUSAGASUGA
CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE Dayanna Riaño. FECHA 21 02 22

1. Que es una minuta patron?

es un conjunto de alimentos que se organiza. Para saber ~~como~~ la cantidad de comida que debe haber en un plato.

2. Que es un ciclo de menús?

es el orden de alimentos que se organizan. Para saber que se prepara a diario.

3. Que es una hoja de seguridad?

es la información completa de un Producto. Para saber que riesgos traen para su uso.

4. Que son soluciones desinfectantes?.

es la limpieza que se realiza profundamente. Para la eliminacion de los Microorganismos

Scanned with CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

FUSAGASUGA

CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 27-02-22

1. Que es una minuta patron?

Es un patron de las minutas, Cantidades. ✓

2. Que es un ciclo de menús?

Que se va a dar durante cada día. ✓

3. Que es una hoja de seguridad?

Es donde va la descripción del producto especificando que posee el producto, fechas, como afecta al ser humano, que elementos se utilizan. etc ✓

4. Que son soluciones desinfectantes?

Son productos quimicos utilizados para eliminar microorganismos ✓

Scanned with CamScanner