ACTA N° 450

FECHA: Fusagasugá, 17 de marzo del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Formato de control de temperaturas y Plan de saneamiento básico (Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable)

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 formato de control de temperaturas y el Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Introducción: Se explica la importancia del manejo de formatos en los servicios de alimentos y en general dentro de la comunidad de cuidado.

Materiales: pretest, postest, presentación power point, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos y de servicios generales.
2. Se realiza pre-test a los participantes.
3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista y del técnico de saneamiento
4. Se explica el adecuado diligenciamiento de formato de control de temperaturas dando inicio con una charla acerca de la importancia del manejo adecuado de temperaturas en los equipos de cocina

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la comunidad de cuidado, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio de todos los integrantes del hogar San José Saramita, en vista de que las mismas, comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos.

Es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes programas, con diligenciamiento de formatos para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos así procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables.

A continuación, se presenta el formato de control de temperaturas



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

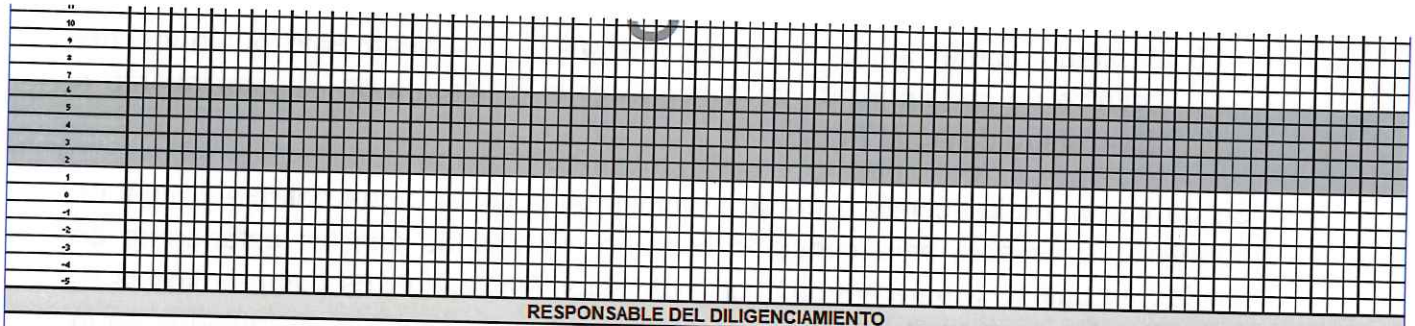
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-238
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN	Fecha: Memo INT 20190264031/05/2019
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** _____

AÑO: _____ **MES:** _____ **COORDINADOR O RESPONSABLE:** _____ **OPERADOR:** _____

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	7:00 a.m. / 12:00 m. / 4:30 p.m.																													
20																														
19																														
18																														
17																														
16																														
15																														
14																														
13																														
12																														
11																														

Página 1



RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

OBJETIVO

Llevar el registro diario de las lecturas de temperatura de refrigeración de los equipos de conservación con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos allí almacenados.

Se explica que son dos formatos diferentes los de control de temperaturas, en el servicio de alimentos contamos con el de refrigeración FOR PSS 238 y control de congelación FOR PSS 239.

Los alimentos que requieren cadena de frio deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración de 4°C +/- 2° o congelación (-8°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado.

En el formato se debe indicar la temperatura en grados centígrados es necesario marcar con una equis (X) ó un punto (.), la temperatura registrada en el termómetro cruzándola con el día de la semana y la hora en la cual está efectuando la toma.

Se realiza especial énfasis en que se deben registrar las temperaturas tres veces al día: Hora inicial: 7 a 8 am; hora intermedia: 12 m a 1 pm y hora final: 4:30 pm. En caso de evidenciar variaciones inusuales de temperatura, hay que avisar de inmediato al Coordinador o responsable de la Unidad Operativa.

Así mismo, se explican temperaturas de riesgo de los alimentos para evitar que la distribución de los mismos sea muy demorada.

5. Posteriormente dentro del marco del plan de saneamiento por parte del técnico de saneamiento, se da conocer el Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Se da inicio con la socialización de términos tales como: agua potable la cual es aquella que es apta para consumo humano cumpliendo con los estándares de calidad en cuanto a parámetros microbiológicos, fisicoquímicos como lo son la E. Coli, PH, Conductividad, Cloro Residual entre otros parámetros estipulados en la norma, también siguiendo por la misma línea se tiene que dar a conocer que es agua residual doméstica, la cual es la resultante de las diferentes actividades del hogar, las cuales producen un nivel de contaminación al agua que puede manifestar la presencia de sólidos, desechos orgánicos, detergentes, jabones y grasas entre otros.

Acorde con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las Unidades Operativas.

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Por lo tanto, con este programa se pretende garantizar la calidad y uso eficiente de en los diferentes procesos con el fin de evitar alguna contaminación o uso inadecuado del recurso; la unidad operativa cuenta con tanques de almacenamiento para evitar contingencias en caso de que se presenten cortes de la empresa prestadora del servicio. A dichos tanques se realiza lavado y desinfección con una periodicidad de 6 meses cumpliendo con lo establecido por la normatividad vigente. En el manejo de los residuos líquidos se proyecta contribuir en la recuperación y

preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

Para ello se realizan los diseños estructurales como la trampa de grasas minimizando la generación de cargas orgánicas al sistema de acantilado y/o a los cuerpos hídricos.

6. Logros y dificultades: Se logran socializar formatos y se especifica que la persona que firma el formato es la persona que lo diligencia, no la que lo revisa o supervisa, la cual era una de las más grandes inquietudes de las asistentes. Así mismo, se logran aclarar inquietudes acerca de la periodicidad del lavado de los tanques.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza pre-test y post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

CIERRE DE BRECHA - INSTRUCTIVOS Y FORMATOS BPM Y PSB									
No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		% CONOCIMIENTO PRE	BRECHA	POST - TEST		% CONOCIMIENTO POST	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS			PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS		
1	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	2	50,00%	50,00%
2	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
4	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
6	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
8	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	3	75,00%	25,00%
10	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
12	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
13	Formato control de temperaturas y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
				32,14%	67,86%			80,36%	19,64%

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 67.86%, 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 aún, una brecha de 19.64% se tiene en cuenta que al ir preguntando durante la misma capacitación ellas identifican los puntos expuestos pero no lo manifiestan de la misma forma por escrito.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Hna Elsa Edit Mendoza	Coordinadora	Hogar San José Saramita	
Juan David Sanchez	T. Ambiental	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez y Juan David Sanchez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









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: Formato control de temperaturas y PSB Lugar: Comedor Fecha y hora: 17/03/22 10:30 am - 11:30 am.

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	D.S.G	— o —	3 223985 0598	Alba Prieto
2	Olga Lucia Parada	1096952644	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX SG	— O —	3142241966	olga lucia
3	Chaloon Riaño.	1000830233.	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX SG.	—	3208702969	ChaloonR.
4	Sandra Patiño	53925.099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G.	— o —	3224080699	Sandra P
5	Jessica paola suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX cocina	— O —	3208364977	Jessica suarez
6	Diana Rodriguez	53118176	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX cocina	— O —	314 2140858	Diana
7	Yara Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	COCINA	—	3234967935	Yara M
8	Aejdy Ramos	1064714497	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	cocina	—	3144523321	
9	Yuly Pira	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Recepcionista	— O —	3112581590	
10	Yenifer Moncada	1072499849	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX. G	— O —	3133289547	yenifer.
11	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	17 SG	— O —	3204319992	Gladys G

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.

Escaneado con 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: Formato control temperaturas y PSB Lugar: Comedor Fecha y hora: 17-03-22 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
12	María Eugenia Bonds	32276556	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	PSG	— o —	3112993377	María
13	Nuvia Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3142471830	Nuvia
14	Giovanna Ramirez	52881685	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricionista	—	3233021643	
15	Juan David Sánchez	1069748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Ambiental	— o —	3134527117	
			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.

Escaneado con CamScanner

PRE TEST

Escaneado con CamScanner

17 03 22

Gladys Gonzalez

Pretes

Cual es la temperatura de riesgo para que se contamine X

que es agua potable.

la que biene del acueducto X

Para que controlamos temperatura de los alimentos X

para poder comerlos

que es agua residual domestica

seba X la tuberia para el acueducto X

Sandra Milena Palmo Garzón

Pie test. Marzo 17/2022.

- Temperatura de riesgo para que una alimento se contamine. X
- Que es agua potable. Es aquella que se puede utilizar para el dia a dia de las personas ✓
- Para que controlamos la temperatura. Para evitar que se daño. X
- Que es agua residual domestica. Son las que desechamos y se generan en alcantarillas. ✓

Pie test: Lucia P.

17. Marzo 22.

1) Cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se Contamine? X

RTA → 30.

2) que es agua potable?

RTA → Es la que se utiliza para Consumo Humano: ✓

3) para qué Controlamos temperatura de los alimentos? X

RTA → Para Saber en el estado que se encuentra.

4). que es agua residual domestica?

RTA → Es la agua que se desecha, aguas Negras. ✓

17-03-22

Diana Rodriguez Pretex

*¿Cual es la Temperatura de Riesgo para que un alimento se Contamine? Temperatura ambiente. X

*¿Que es agua Potable? Toda aquella que sea buena para el consumo humano ✓

*¿Para que controlamos la Temperatura de los alimentos? X Para llevar un control y saber si son aptos para el consumo

*¿que es agua residual domestica? la utilizada. X

Escaneado con CamScanner

Maria Morales 17-3-22.

PRE - TEST

① De cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamina. X

Rta: de 65 hacia abajo.

② Que es agua potable.

Es Agua tratada para el consumo humano. ✓

③ Para que controlamos la T° de Alimentos. X

Para saber el estado en el que se encuentra. el alimento

④ Que es ARD

Es la recolección de Aguas reciclables por ejemplo: la lluvia, la ultima lavada etc. ✓

Lucy para profes 17-3-22

- de cual es la temperatura de riesgo para un alimento que se contamine X

* de 65 acia abajo

- que es agua potable

* es el agua que tiene un proceso de tratamiento ✓

- para que controlamos la temperatura de los alimento ✓

* para tener un buen proseso en dar uno buena limpieza sin contaminacion

- que es agua residual domestica es la que se recicla para otro proseso X

Yenifer Moncada 17/3/22

profes

1 cual es la temperantura de Riesgo para que un alimento se contamine X

2 Ques agua potable. agua tratada para c X

3 para que controlamos la temperatura de los alimentos para que la comina no cocidaña X

4 que es agua residual domentica. agua no tratada X

17/03/22. Alba prieto

Pre-tex

1) cual es la temperatura de Riesgo para que un alimento se contamine mas de 3° X

2) que es agua potable es el agua que ha sido tratada y la podemos consumir. ✓

3) para q. controlamos la temperatura de los alimentos X para saber que estan en optimos condiciones de consumirlos

4) que es agua residual domestica es la que reutilizamos ejem. la de la lavadora X

Escaneado con CamScanner

Nombre: Heidy Ramos. 17. 03. 22.

Pre test

* ¿Cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine?
. 65. para Abajo ✗
* ¿Que es agua Potable?
Agua Procesada por algun Quimico para el consumo Humano. ✓
* ¿Para Que controlamos la temperatura de los Alimentos? ✗
Para Saber el estado Que se recibe y se consume.
* ¿Que es Agua residual domesticas?
Agua lluvia, Agua Que recoje de de la labadora. ✓

Pretes María

1 cual es la Temperatura para que un alimento se contamine ✗

2 Que es agua Potable
agua potable es la que se asen Prosedimientos ✗

3 para que controlamos la Temperatura de los alimentos para ver que no vayan aquedar crudos ✗

Que es agua rresidual domestica son las que segeneran de las actividades de la casa ✓

Pretess

7. Cuanto es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine. ~~Abajo~~ 65. ✗

2. Que es agua potable agua para Consumo. ✗

3 Para que controlamos. la temperatura para los alimentos, para saber. si es acto para consumir. ✗

4 Que es agua recidual domestica. es agua que se genera de alcantarillado Publico. ✓

Pretess 17-03-22

* cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine 65° ✗

* Que es agua potable es la que se utiliza para el consumo humano ✓

* para que controlamos temperatura de los alimentos.
para saber ~~el estado~~ si es acto parel consumer ✗

* que es agua residual domestica es agua que se genera del alcantarillado ✗

Chaloom. Riaño
17 03 2022

Jessica suarez

Escaneado con CamScanner

Nuvia Camargo
17-3 2022 pre-test

1) cual es la temperatura de riesgo para que un (temperatura) a limento se contamine

de 5-65

2) Que es agua potable
es agua Tratada para el consumo

3) por que controlamos temperature de los alimentos

para saber el d estado en la que se encuentra

4) que es agua redidual domestica
es agua de la ultima lavada de la

POS TEST

Escaneado con CamScanner

Pos test: Lucia P.

17. Marzo 22.

1 Cual es la temperatura de riesgo Para que un alimento Se Contamine?

→ 65. y 5.° (5 y 65°)

2 qué es agua potable?

→ Agua q Comple Con Caracteristicas Para Consumo humano.

3. Para

→ Para evitar que aya enfermedades producidas por bacterias.

4 que es agua residual domestica?

→ Son todas las aguas q Se generan de las diferentes actividades del hogar

---

Maria Eugenia Bonolis

postes 17-Marzo-202

3 porque controlamos Temperatura de alimentos para evitar Temperaturas Trasmitidas por los alimentos para prevenir bacterias

que es agua potable

Agua potable es la del consumo humano.

Nadia Camargo

17-3 2022 postest

① De cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine.

5 ± 65° Riesgo

* Que es Agua potable

es agua potable que cumple con las caracteristicas fisicas organicas.

x para que controlamos la T°

No haya profilleccion de bacterias Enfermedades por alimentos

* Que es ARD

son todos los aguas que se genera dentro del servicio.

---

17 03 22

PosTex Etapa 8

* Cual es la Temperatura de Riesgo para que un alimento se contamine.. entre 5 y 65

* Que es agua potable.

es aquella que sirve para el consumo humano.

3 Porque se toma la temperatura a los alimentos.

para evitar (Profi) que las bacterias crescan.

Temperatura de Riesgo

5. y 65

* Que es agua Residual.

son Todas las que se utilizan en el hogar.

Escaneado con CamScanner

17 03 22

Gladys Gonzalez

Pos tes

que es agua potable

que cumple cumple con los caracteristicas esspesificas ✓

aguas residual es la que se genera en el Hogar ✓

3 por que controlamos la tempos de riesgo 5 y 65 ✓

X

Jenifer Moncado ojeda 17/3/22.

pos tex

7) ten peratura de Riesgo
5-65 Riesgo

—

2 ques agua potable.
agua tratada para el consumo humano
sabor olor.

3) para que controlamos la temperaturo para evitar proferación de bacterios

4) que es. agua. residual domestica

X

Maria Morales 17-3-22

Pos - TEST

① De coal es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine. ✓
5°–65° Riesgo

② Que es agua potable.
Es un agua que cumple con las propiedades fisicicas, Oraano lepticos, fisicos y quimicas, y microbiologicas para el consumo humape

③ Para que controlamos la T°.
- No haya profileracion de bacterias
- Enfermedade por Alimentos (ETA)

④ Que es ARD
Son todas las aguas que se genera dentro del servicio.

17-03-22 Alba prieto

Pos tex.

1) coal es la temperatura de Riesgo para q un alimento se contamine ✓
esta entre 5 y 65°

2-que es agua potable
es una agua que sirve organolectri microorganizmo fisicoquimicos. ✓

3) para evitar que haya proliferacion de bacterias

4 que es agua residual domestica.

son todos los aguas que se generan de toda la actividad del hogar lavadora, cocina baños.

Escaneado con CamScanner

Jady Pino postes 17-3-22

- ~~de cual es la temperatura~~
- por cual es la temperatura que un alimento se contagie
  Menos de 65 grados ✓
- porque se controla la temperatura en los alimento
  para que no haya proliferacion de bacterias ✓
- que es agua potable
  - Agua apta para el consumo Humano que cumple con un proceso apropiado ✓
- para que controlamos la temperatura
- que es agua residual
  es todo el agua que ya utilizado en otro proceso o que se reutiliza ✓

Nombre: Heidy Pinos.

pos. test 17.03.22

* ¿cual es la temperatura que un Alimento se contamine?
  5. 65. Riesgos ✓

* Que es Agua potable.
  Agua se cumple con las propiedas para poder consumir bajo unas caracteristicas para el consumo humano. ✓

* Para que controlamos la TO ✓
  Para Evitar Proliferacion de Bacterias

* Que es ARD
  la que recodetamos en nuestros hogares de la lavadora ilimitas ✓

Pooltes.

(1) cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine. - de 65. grados. esta entre 5 y 65. Grados. ✓

(2) Que es agua potable.
agua acta Para el consumo humano. ✓

(3) Para que se controla la temperatura de los alimentos.
Rta. Para evitar enfermedades. Trasmitidos por ~~alimentos~~ bacterias. ✓

(4) Que es agua recidual domestica.
son aguas generados por alcantarillado Para hacer lavado y desinfeccion. lavado de tanques 6 meses ✗

Postes

* cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine
  5° - 65° ✓

* Que es agua potable
  es una agua acta para el consumo Humano ✓

* para que se controla la temperatura de los alimentos
  Para evitar que las bacterias crescan y se cree una eta enfermedad trasmitida por alimentos ✓

* que es agua residual domestica
  son todas las aguas que se generan del lavaplatos, lavadora, sanitarios etc ✓

Chaloon Riaño
17.03.2022

Jessica suarez 17-03-22

Escaneado con CamScanner

Sandra Milena Patiño Garzón

Pos test Marzo 17 / 2022.

1. Cual es la temperatura de riesgo para que un alimento se contamine.
   5 y 65 °
2. Que es Agua Potable:
   Cumple con las caracteristas aptas pard el consumo
3. Para evitar que haya proliferación de bacterias.
4. Que es agua residual domestica:
   Son las que se generan de una actividad en el hogar

Escaneado con CamScanner