ACTA N° 510

FECHA: Fusagasugá, 25 de abril del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Análisis temperaturas de alimentos y Plan de saneamiento básico (Programa de desechos sólidos)

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: Brindar información acerca del análisis de temperaturas de los alimentos y el Programa de desechos sólidos.

Introducción: Se explica la importancia del control de las temperaturas en los alimentos que debe manejar todo manipulador que labore 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

Se da inicio con la socialización de un pequeño video:









Se dio inicio de la capacitación con la ayuda de una presentación de power point con la explicación de cómo debe ser manejado el **almacenamiento en congelación:** Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir

hasta -24°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

En cuanto a la d**escongelación de los alimentos,** se debe tener en cuenta que para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, para así evitar el riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Seguido de esto, se aborda el tema de **almacenamiento en refrigeración,** explicando que la vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras; para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Es importante mantener diligenciados los formatos control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación, que se socializaron el mes pasado para así verificar el funcionamiento de los equipos.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

En cuanto a la organización de alimentos en refrigeración deberán disponerse los alimentos de la siguiente manera:
Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.
Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.
Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

Finalmente, en cuanto al **almacenamiento en seco:** El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con

respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre estibas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Las unidades operativas con más de 200 participantes podrán comprar arroz en bulto dada la alta rotación de este alimento, las unidades operativas con 200 participantes o menos podrán comprar arroz en presentación comercial de máximo 20000 gramos. Independiente de la cobertura asignada a la unidad operativa, la leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5000 gramos.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura máxima de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

Los alimentos que ingresen a la unidad operativa que no hayan sido solicitados en el pedido, como fórmulas infantiles especiales, jugos de soya o almendras u otros alimentos, que por condiciones especiales los participantes deban recibir, deberán ser autorizados por el Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa, justificando la necesidad del consumo de estos alimentos; deberá solicitarse al responsable del participante, copia de la factura de compra para verificar la procedencia del alimento, se registrará en el formato entrada y salida de alimentos haciendo la observación en el formato, el alimento deberá rotularse como los demás

alimentos, adicionando el nombre del participante que recibirá el alimento especial.

En cuanto a las **temperaturas de conservación de los alimentos preparados**

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60°C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4°C +/-2°C.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4°C +/-2°C) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las personas mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes

tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

4. El técnico de saneamiento socializa: EL PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

La identificación de los residuos y sus condiciones de manejo son fundamentales para una adecuada separación, a continuación, se realiza una descripción de cada residuo y las características que debe presentar para su eficiente recuperación

Plástico: Es todo aquel material que por sus características químicas puede cambiar de forma y que durante un intervalo de temperatura adquiere propiedades de elasticidad y flexibilidad que permiten moldearlas y adaptarlas a diferentes formas.

Tetra pack: Los envases de cartón asépticos para productos larga vida, son una nueva generación de envases que utiliza materiales como papel, plástico y aluminio, distribuidos en 6 capas, para proteger y conservar los alimentos líquidos como la leche, jugos, néctares, bebidas lácteas, vinos, aceites, cremas, sopas, agua, salsas y licores entre otros.

Papel y carton: Los cartones y papeles son productos que la sociedad requiere para empaques, transporte, comunicación, cultura y un sin número de actividades de la vida moderna. En el mercado se encuentra una gran variedad de papeles y cartón.

Metales: Los metales se encuentran en los siguientes objetos, los cuales son una constante fuente de chatarra, hierro y acero entre ellos encontramos los Carros viejos, materiales de construcción, electrodomésticos (estufas, hornos, lavadoras, neveras), tuberías, repuestos de carro etc.

El aluminio (envases de gaseosa y cerveza) alcanza un precio muy alto debido a la gran demanda.

Vidrio: El vidrio es un silicato el cual se funde a 1.200 °C constituido esencialmente por sílice (procedente principalmente del cuarzo), acompañado de caliza y otros materiales que le dan las diferentes coloraciones.

Punto Ecológico: Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar la separación en la fuente, la cual se realiza en los Puntos Ecológicos, que es la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente "negra, verde y blanca".



Para ello se utiliza la aplicación de las 3 R, las cuales antes de desechar un residuo a las canecas correspondientes debemos aplicarlas:

Reducir: Hacer menor la cantidad, el tamaño, la intensidad o la importancia de un residuo.

Reutilizar es la acción que permite volver a utilizar los bienes o productos desechados, denominados residuo (p. ej. residuos sólidos urbanos), y darles un uso igual o diferente a aquel para el que fueron concebidos.

Reciclar: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

6. Logros y dificultades: Se logra realizar el análisis de las temperaturas y gracias a la utilización de ayudas técnicas y didácticas como el video, los participantes salen con la información aún más clara y completa. Así mismo, se logran aclarar inquietudes acerca del programa de desechos sólidos.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

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

No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		%	BRECHA	POST - TEST		%	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS	CONOCIMIENTO PRE		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS	CONOCIMIENTO POST	
1	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
2	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
3	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	3	75,00%	25,00%
4	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	2	50,00%	50,00%
6	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
7	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
12	Analisis temperaturas alimentos y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	2	50,00%	50,00%
				19,64%	80,36%			73,21%	26,79%

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 80.36%, 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 26.79% 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 R.	Nutricionista	Hogar San José Saramuka	
Juan David Sanchez	Ambiental	Hogar San Jose Saramuka	
Hna Elsa E. Mendoza	Coordinadora	Hogar San José Saramuka	

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA




25 abr. 2022 10:35:12 a. m.
Fusagasugá
Cra 4 N.6-21 Hogar San José


25 abr. 2022 10:47:59 a. m.
39 Avenida Calle 22
Fusagasugá
Cundinamarca
#Hogar San José Saramita

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: Análisis temperatura alimentos y POB Lugar: Comedor empleados Fecha y hora: 25/Abril/2022 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	Gladys Gonzalez	39 616 73	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	175 G		3214314992	Gladys G
2	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Cocina		3234967935	Maria M
3	Nuvia Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AS6		3142471830	Nuvia C.
4	Olga tocia Parada.	1096952694.	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG.		3212241966	tocia P.
5	Sandra Patiño	53925.099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.6		3224080679	SandraP
6	Jessica suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUXcocina		3208364977	Jessica suarez
7	Ana Hernandez	1100542229	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX.cocina		3243446202	Anahernandez
8	Luz mila	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tecgastono		3122587390	Luz mila
9	Hcell Pons	1060714497	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUXcocine		3144323324	Hcell Pons
10	Luisa Lopez	39628214	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Axcocino		3223775548	
11	Tatiana Casallas	1003671228	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AS6.		3014201960	

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: Análisis temperatura alimentos y PSO Lugar: Comedor empleados. Fecha y hora: 25/Abril/2022 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	Dayanna Riaño	1000330233	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX		3208702969	Chalook
13	Wilmer Acosta	1069 753 309	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3204416110	wilmer A.
14.	Durani Torres	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3103426642	Durani Torres
			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				
			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

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=0

NOMBRE Wilmer Acosta FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-16° a -19° ✓



Temperatura adecuada nevera?
-17° a -18° ✓

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
verduras ✓

3. Que es un punto ecologico?
es un punto donde esta contabs la Protección de reciclaje y donde no las basura votadas en las calles ni en las zonas verdes ✓

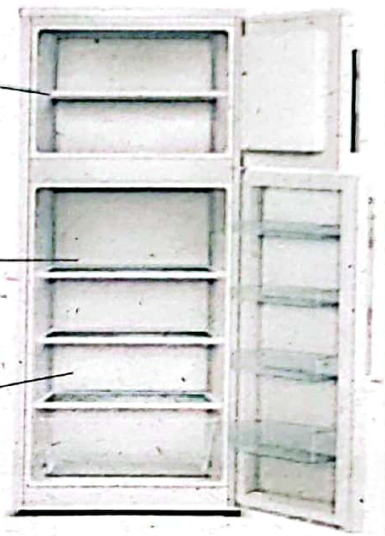
4. Que es reciclaje?
el reciclaje ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=0

NOMBRE Jessica Suarez FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
0.5° ✗



Temperatura adecuada nevera?
1.7 ✗

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
frutas verduras ✓

3. Que es un punto ecologico?
donde se recoje toda la busura ✗

4. Que es reciclaje?
es donde se separan los residuos aprobechables, inorganicos y reciclables. ✓

Escaneado con CamScanner

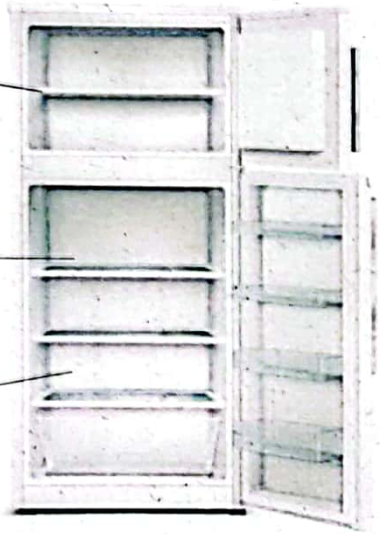
HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N:0

NOMBRE Dorani Torres FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
70° omas.

Temperatura adecuada nevera?
60° omas.



2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Alimentos preparados

3. Que es un punto ecologico?
punto ecologico es el sitio donde se separan los Residuos

4. Que es reciclaje?
Reciclaje es todo desecho reutilizable con otros usos de beneficio

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=0

NOMBRE Tatiana casallas FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18 grados

Temperatura adecuada nevera?



2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Frutas. - carnes - Lacteos

3. Que es un punto ecologico?

4. Que es reciclaje?

Escaneado con CamScanner

N=1.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Heidy Perez. FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
Entre 18. 19. ✓



Temperatura adecuada nevera?
menor de 5 grados ✓

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
verduras, Frutas. yogures

3. Que es un punto ecologico?
Afuera del Area de Almacenes. para recoletar desperdicios organicos y Reciclaje. y basura. X

4. Que es reciclaje?
Es clasificar lo reutilizable. lo que sirve. X

N=0

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18 °C ✓



Temperatura adecuada nevera?
✓

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
leche y Huevos lacteos

3. Que es un punto ecologico?
es donde se deposita residuos aprobechables y no aprobechables organicos en diferentes canecas ✓

4. Que es reciclaje?
Todo lo q se puede aprobechar X

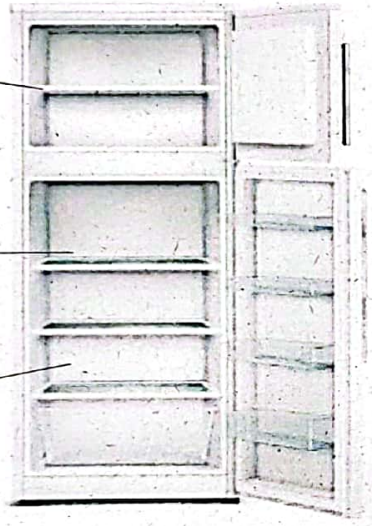
Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=0

NOMBRE Olga Lucia P FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
18. °C ✓



Temperatura adecuada nevera?
✓

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Huevos, lacteos ✓

3. Que es un punto ecologico?
Donde se depositan los residuos aprobechables, No aprobechable y Organicos en diferente caneca ✓

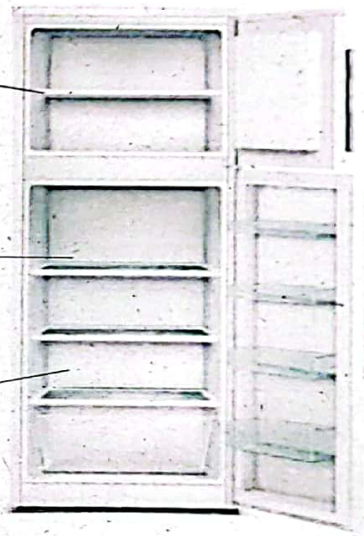
4. Que es reciclaje?
Todo aquello que se puede aprobechar para hacer nuevamente algunos Articulos. ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=1

NOMBRE Maria Morales FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C ✓



Temperatura adecuada nevera?
entre menos 5°C ✓

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Huevos, lacteos ✓
Frutas, Verduras

3. Que es un punto ecologico?
Es el lugar donde se depositan temporalmente los residuos organicos y aprovechables. ✓

4. Que es reciclaje?
Son todos los residuos Aprovechables. ✓

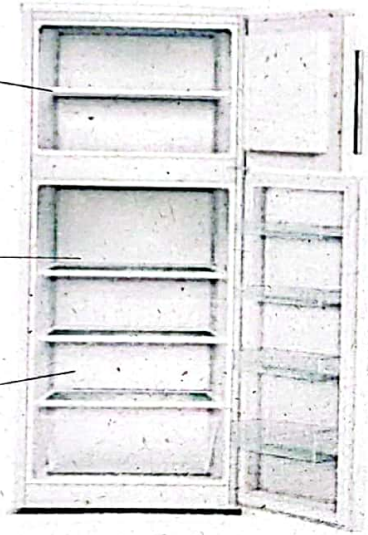
Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=20

NOMBRE Sandra Patino FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-5°C. ✗



Temperatura adecuada nevera?
15° C. ✗

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Huevos. queso leche.

3. Que es un punto ecologico?
lugar donde se separan los residuos. ✓

4. Que es reciclaje?
Seleccionar para hacer una reutilizacion de residuos que se puedan utilizar en otra actividad. ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

N=20

NOMBRE Dayana Rano. FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
60 °C ✗



Temperatura adecuada nevera? ✗

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Frutas verduras ✗

3. Que es un punto ecologico?
Lugar donde se ~~depositava~~ clasifica. lo que sirve y lo que no ✓

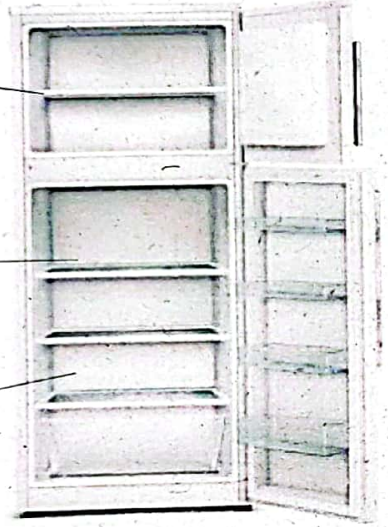
4. Que es reciclaje?
empaques que sirven. para reutilizar ✓

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18



Temperatura adecuada nevera?
4

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
verduras

3. Que es un punto ecologico?
es el sitio donde se colocaran los vasos

4. Que es reciclaje?
es donde se clasifica los reciclajes

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Luisa Lopez FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-4° ó -0°



Temperatura adecuada nevera?
5°

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Frutas y verduras
yogures, leche, Queso

3. Que es un punto ecologico?
es donde se recoge y se separan los residuos organicos, inorganicos, y reciclaje.

4. Que es reciclaje?
es lo q se vuelva a utilizar o tiene vida util

Escaneado con CamScanner

POS TEST

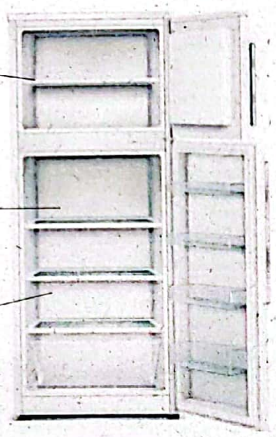
Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N=2

NOMBRE Lilma Puesto FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°c 024°c



Temperatura adecuada nevera?
4.0c pasta 5°c

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
~~Ver~~ carnes.

3. Que es un punto ecologico?
es el conjunto de 4 co-ecos Verde Blanco y negra

4. Que es reciclaje?
es el proceso de aprovechamiento de los residuos (de la ~~4 colores~~)

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N=2

NOMBRE Jessica Suarez FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
~~-18°c~~ -18°c-24°c



Temperatura adecuada nevera?
4°c

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
carnes

3. Que es un punto ecologico?
es el aprovechamiento de los residuos solidos

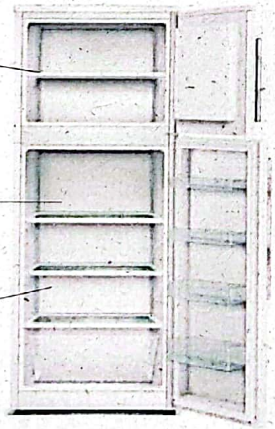
4. Que es reciclaje?
es el ~~proceso~~ proceso de aprovechamiento de los residuos solidos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N=2

NOMBRE Duran Torres FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
menor a -18°



Temperatura adecuada nevera?
mayor a 4°

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Alimentos, ~~Lacteos~~ y carnes.

3. Que es un punto ecologico?

4. Que es reciclaje?
Es el proceso de aprobechamiento de residuos solidos.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N=2

NOMBRE Tatiana Casallas FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18. grados



Temperatura adecuada nevera?
4 grados

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes

3. Que es un punto ecologico?
es el conjunto de los 3 canecos
Verde
negra
blanca

4. Que es reciclaje?
es el aprovechamiento de los residuos solidos

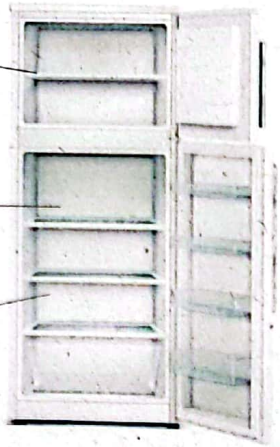
Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N= 2

NOMBRE [illegible] FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C



Temperatura adecuada nevera?
4°C

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes

3. Que es un punto ecologico?
Proceso de aprobachamiento de los residuos solidos

4. Que es reciclaje?
Es el conjunto de las 3 canecas para separar residuos verde, Blanca, Negra

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N= 1

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
4°C



Temperatura adecuada nevera?
°C 4

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes, verduras Frutas lacteos

3. Que es un punto ecologico?
son canecas blanca verde y negra

4. Que es reciclaje?
Todo lo aprobechable que se saca de una actividad

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N= 2

NOMBRE Olga Lucia Parada FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
°G18



Temperatura adecuada nevera?
°C 4.

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
(Carnes) Verduras Frutas lacteos V.

3. Que es un punto ecologico?
Es el conjunto de tres Canecas Negra. Verde Blanca.

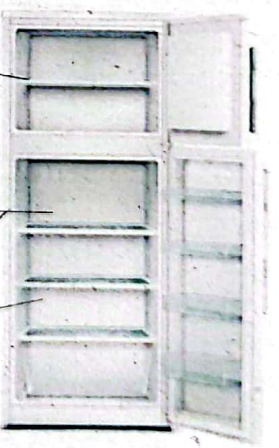
4. Que es reciclaje?
Todo lo aprobechable que se saca de una Actividad.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

N= 2

NOMBRE Maria Morales. FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C.



Temperatura adecuada nevera?
4°C.

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Verduras. frutas, carnes

3. Que es un punto ecologico?
Es el conjunto de las 3 canecas: Verde, blanca, Negra.

4. Que es reciclaje?
Todo lo aprovechable de que genere una actividad.

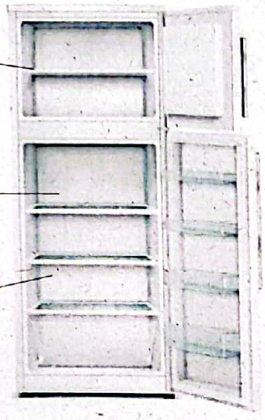
Escaneado con CamScanner

N=2

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C.



Temperatura adecuada nevera?
4°C.

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carne

3. Que es un punto ecologico?
Conjunto de canecas verde, blanca, negra. para la debida separación de residuos.

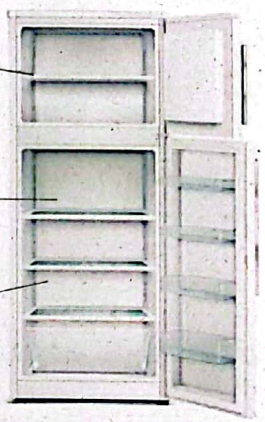
4. Que es reciclaje?
Todo lo que se puede aprovechar que se produce en una actividad.

N=2

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Dayanna Plaza. FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
debajo 18°C



Temperatura adecuada nevera?
4 °C

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes.

3. Que es un punto ecologico?
Distribucion de lo que sirve y lo que no

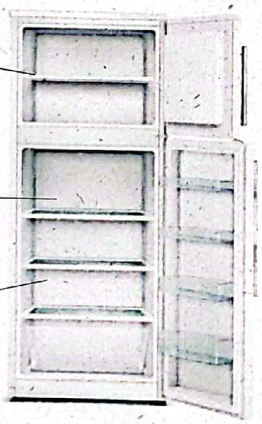
4. Que es reciclaje?
Proceso de aprovechamiento.

N=2

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C menos o



Temperatura adecuada nevera?
4

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes

3. Que es un punto ecologico?
Es el conjunto de las 3 canecas: Verde blancas y negra

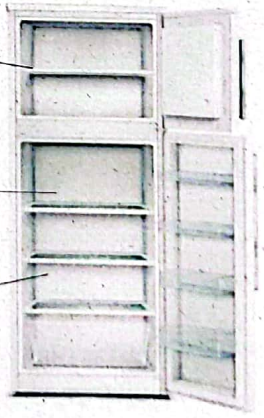
4. Que es reciclaje?
Toda lo aprovechable que genere una actividad.

N=2

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Ana Hernandez. FECHA 25/04/2022

1. Temperatura adecuada congelador?
-18°C - 24°C



Temperatura adecuada nevera?
5°C - 4°C

2. Alimentos que se recomienda almacenar en esta área?
Carnes.

3. Que es un punto ecologico?
es el aprovechamiento de los residuos solidos

4. Que es reciclaje?
es el conjunto de canecas verde, blanca, negra en la cual se separan los residuos

Escaneado con CamScanner