ACTA N° 644

FECHA: Fusagasugá, 08 de julio del 2022

HORA: 10: 30 am - 11:30 am

LUGAR: Comedor

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Organización y distribución de alimentos y Plan de saneamiento básico: Residuos Peligrosos y residuos Posconsumo

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

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

Objetivo: Socializar al personal las generalidades de servido a fin de distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas.

Introducción: Se explica la importancia de la correcta organización y distribución de alimentos

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

Escaneado con CamScanner

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 dio inicio de la capacitación:

Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Escaneado con CamScanner

Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.

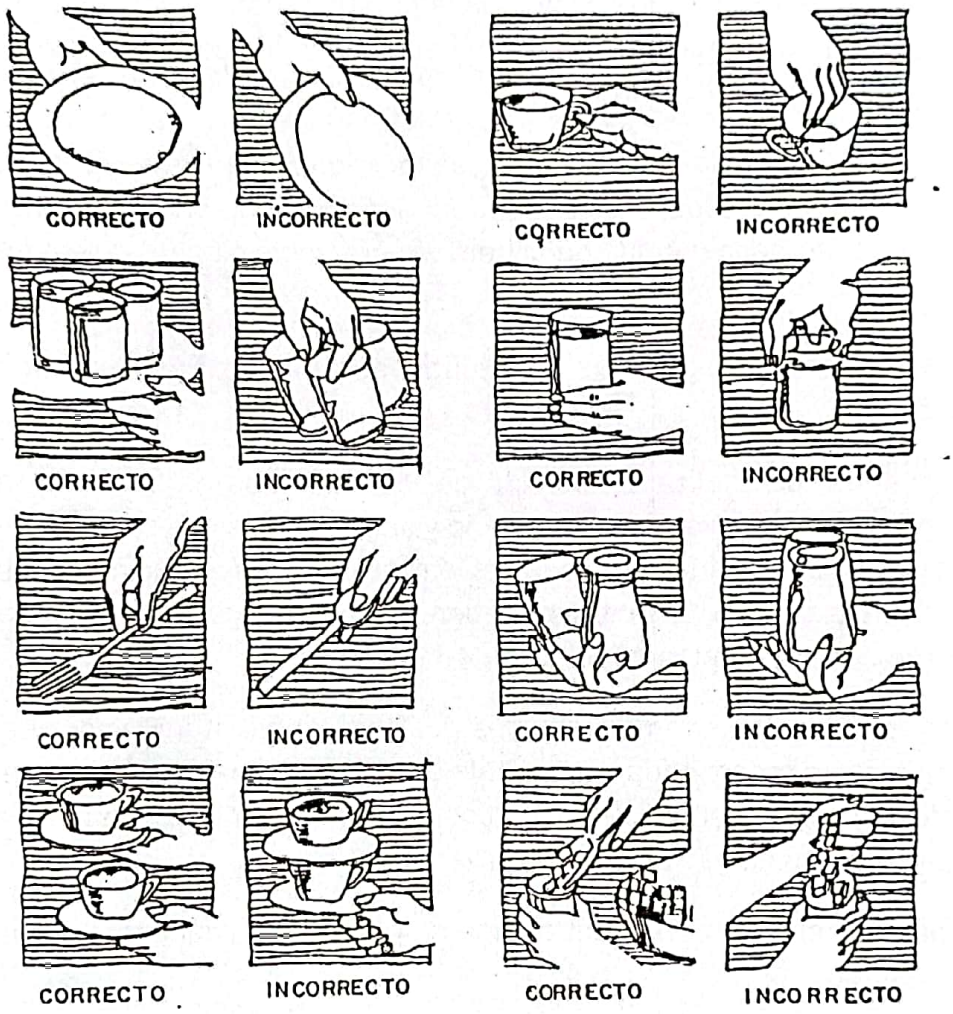
Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.

El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.

Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.

Escaneado con CamScanner

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Escaneado con CamScanner

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.

Estandarización del servido y distribución

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.

- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.

Escaneado con CamScanner

- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.

- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos 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.

- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

Posteriormente se da inicio por parte de técnico ambiental para trabajar el tema de PSB del presente mes. Se dio a conocer dentro del marco de los residuos peligrosos, los cuales se definen con unas características específicas como lo son: Infecciosas, combustibles, explosivas, corrosivas y tóxicas entre otras las cuales pueden causar un daño a la salud humana y/o medio ambiente, identificando algunos de estos productos como: residuos de agroquímicos, productos eléctricos, pilas y baterías, bombillos y aceites de motor y bioquímicos y medicamentos vencidos, dando a conocer el rombo de seguridad en donde se clasifican y se encuentran los niveles y tipos de riesgos que posee un producto u residuos lo cual es muy importante ya que con ello identificamos la manipulación, transporte, almacenamiento de estos elementos, igualmente se dieron a conocer los residuos posconsumo que por sus características específicas se debe dar un manejo independiente y adecuado según las especificaciones normativas aplicables.

Escaneado con CamScanner





6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con la temática tratada. Así mismo, se logran aclarar inquietudes acerca de la limpieza y desinfección.

Escaneado con CamScanner

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	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
2	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
4	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
6	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
12	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
13	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
14	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento Basico	4	3	75,00%	25,00%	4	2	50,00%	50,00%
				44,64%	55,36%			94,64%	5,36%

Escaneado con CamScanner

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 55.36%, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes. Aunque con el pos test se evidencia aún, una brecha de 5.36% 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 Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Juan David Sánchez	Técnico ambiental	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y pos test y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez y Juan David Sánchez

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







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: 1 de 2

Tema: BPM: Organización, Servido, Distribución alimentos PGIRH: Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios. Lugar: Comedor empleados Fecha y hora: 08/07/2022 10:30 am - 11:30am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Lucy Mo	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tecnico Gastronomia		3112587370	Lucy Mo
2	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3231967935	Maria M
3	Jessica suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3208364977	Jessica suarez
4	Ana Hernandez	1100542229	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3243446202	Ana Hernandez
5	Doreni Torres	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina.		3103426642	Doreni Torres.
6	wilmer Acosta	1069.753.339	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aprendiz sena		3204416110	Wilmer Acosta
7	Sandra Patiño	53925099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G		3224080679	SandraP
8	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	I.S.G		3214319992	Gladys G
9	Tatiana Casallas	1003671223	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3014231460	Tatiana
10	INGRID OSTIBRAKO	1072695842	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	P.S.G		3046233375	INGR
11	Juliana Molina	1069751452	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	platero		3006414317	Juliana Molina
12	Alba prieto	35414476	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A S G		1223950597	Alba Prieto

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: BPM: Organización, Servido y Distribución de Alimentos PSB: Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios. Lugar: Comedor empleados Fecha y hora: 08/07/2022 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
13	Olga Lucia Parada	1109695264	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX SG		3212241966	Lucia P.
14	Nausa Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX SG		3142471830	Nausa C.
15	Yulisi Romero	1069747681	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S. 6		3223471 15	Yulisi R.
			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

2

Jessica suarez 08-07-22

pretes

*como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor

minuta patron X

*temperatura adecuada de alimentos calientes para servido

mayor 60° ✓

* que son residuos peligrosos

son aquellos que son corto punsantes como Geringas cuchillas X

*nombre tres tipos de residuos pos consumo

pilas bateilos ~~frantos~~

luminarias ✓

INGRID CASTIBLANCO
8/07/22 3

PRETEX

1 COMO SE GARANTIZA LA EXACTITUD EN EL GRAMAJE DE PORCIONES SERVIDAS A LA PERSONA MAYOR?

POR MEDIO DE UNA DIETA O MINUTA SUMINISTRADA POR UN NUTRICIOLOGO X

2 CUAL ES LA TEMPERATURA ADECUADA DE LOS ALIMENTOS CALIENTES PARA SERVIRLOS?

20 C. X

3 QUE SON RESIDUOS PELIGROSOS?

LOS AGUJAS USADAS LOS PLASTICOS QUE BOTAN O AUN QUEDAN CON POCO DE RESIDUO CON LOCURA UNA PERSONA MAYOR SE PUEDE INTOXICAR X

4 NOMBRE 3 TIPOS DE RESIDUOS POS CONSUMO?

LLANTAS

PLATOS ✓

08-07-22 4

Tatiana Casallas

Pre-Tex

1 Como se garantiza la exaltitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor.

RTA: haciendo pesaje con la gramera X

3 Cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servido?

RTA: 18 grados X

3 Que son residuos peligrosos?

RTA: botellas vidrio
cuchillas
agujas.
Geringas X

4 Nombre 3 tipos de residuos posconsumo?

RTA: Pilas - llantas - luminarias
Medicamentos ✓

08-07-22 7

Alba Prieto

Pre tex

- como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor. X
- siendo pesada antes del consumo +/-
- cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos
18°C. X

- que son residuos peligrosos
son aquellos que son corto punzantes
fluidos de sangre agujas X
cuchillas
- nombre tres tipos de residuos
posconsumo
pilas
aceite.
llantas ✓

Escaneado con CamScanner

08-07-22 8
Juliana Molina

Pre-test

1- como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidos a la persona mayor
por medio de una vascula

2 cual es la temperatura adecuada ~~para servir~~ los calientes para ser servidos
15°C

3- Que son residuos peligrosos
residuos cortopunzantes
residuos hospitalarios

- Nombre tres tipos de residuos pos consumo
pilas
baterias
llantas

María Morales 08-07-22

Pre-test

① como se garantiza la exactitud en el gramaje de las porciones servidas a la persona mayor
*Atraves de la minuta patron

② Temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos
mayor a 65°

③ Que son residuos peligrosos
son todos aquellos que (tengan fluidos) por
son cortopunzantes.

④ Nombre 3 Tipos de residuos Post-consumo
- pilas
- baterias.
- luminaria
- llantas

08/07/22 Alexa Hernandez 10

Pre-test

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor?
Pesando el alimento antes y despues de ser cocinado y ratificarlo en lo servido. y guiamos por la minuta patron

② Cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos?
la temperatura debe ser entre 70-a 65°.

③ Que son residuos Peligrosos?
son aquellos q' ~~se~~ cuentan con residuos ~~que~~ contaminados y nosivos para nuestra salud.

④ Nombre 3 tipos de residuos Post-consumo?
~~Bascuras~~, ~~cascaras~~, Aceite quemado.
luminarias, Medicamentos.

Jocelyn 8-7-22 ~~postes~~ pretes 11

- como se garantiza la exactitud en el gramaje de los porciones servidos en la personas mayor
- en la minuta patron
- Tener a la mano la gramera

- cual es la temperatura adecuada de alimentos para hacer servidos
Mayor a 65 Gr.

- pon
- que son residuos peligros
- son todo los que tienen fluidos cuchillos - jeringas agujas
- prompire 3 tipos de residuos poscansumo
pilas baterias llantas

Escaneado con CamScanner

PRETEST Gladiz Gonzales 1

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de Porciones Servidas a la persona mayor?
- Gramaje ✗

② Cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidos?
- 18 grados ✗

③ Que son Residuos Peligrosos?
RTA: Agujas - cuchillas - vidrios ✗

④ Nombre 3 Tipos de Residuos Postconsumo
RTA: llantas - computadores - Medicamentos ✓

PRE TES

① Como se garantiza la exactitud en el gramage de Porciones Servidas para la persona Mayor.
RTA → Con cucharas Medidoras. ✓

② Cual es temperatura adecuada en los alimentos Calientes para ser servidas. ✗
RTA →

③ Que son residuos Peligrosos.
RTA → Son aquellos que se recolectan de hospitales y son cortopunsantes. y traen cualquier tipo de Fluido ✗

④ Nombre tres tipos de residuos Pos Consumo.
RTA → luminarias pilas llantas. etc. ✓

Lucia P

PRETEST Sandra Milena Patiño Garzon

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor? ✓
Por medio de dosificacion. con elementos

② Cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidas ✗

③ Que son residuos Peligrosos?
Aquellas que pueden afectar la salud. ✓
Sin adecuado manejo

④ Nombre 3 tipos de residuos Pos consumo. ✓
llantas
Medicamentos
luminarias

Nuvia Camargo

Pretes

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor. ✓
RTA → Revisar la minuta patrone y tener utinciles estandarizados

② Cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidos ✓
RTA Hoyo A 65

③ que son vesiduos peligrosos
RTA los corrosivos quimicos ✗

④ Nombre 3 tipos de vesiduos pos consumo ✓
RTA: pilas, llantas, luminaria, computadores. (quimicos toxicos)

Escaneado con CamScanner

Pre-test

① como se garantiza con exactitud en el gramaje de las porciones servidas a la persona mayor

Rta- en la minuta patron y tambien antes de servir los comida se puede pesar

② cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos

Rta: 65° - 70°

③ - que son Residuos Peligrosos
son aquellos que salen de enfermeria o hospitalari
como: agujas, cuchillas

④ nombre 3 tipos de Residuos Pos consumo
Pilas, luminaria y llantas

① Dureni Torres. 08-07-22.
pre test.

- como se garantiza. la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona Mayor?
el gramage se garantiza. pesando en bruto cada producto este peso lo hallamos guiados por la minuta patron
- Cual es la temperatura adecuada de alimentos calientes para ser servidos?
La temperatura adecuada para servir un alimento caliente es de 65° a 70° grados.
- Que son residuos peligrosos.
residuos peligrosos son aq"llos q" salen de enfermeria o hospitalarios. como: Agujas; cuchillas.
- nombre 3 tipos de productos posconsum
Baterias, llantas., pilas.

Escaneado con CamScanner

POS
TEST

Escaneado con CamScanner

Jessica suarez 08-07-22 2.

postes

1 como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor

* minuta patron → utencillos estandarizados

2 temperatura adecuada de alimentos calientes para servir

mayor a 65°

que son peligros ~~residuos~~

corrosivos toxicos Acidos inflamables

son aquellos que generan propiedades quimicas que generan reaccion

* nombre 3 tipos de residuos pos comsumo

llantas
pilas
medicamentos vencidos
luminarias

POS-TES 3

1 COMO SE GARANTIZA LA EXACTITUD EN EL GRAMAJE DE PORCIONES SERVIDAS AL PERSONA MAYOR?

CON UTENCILIOS GARANTIZADOS ESTANDARIZADOS

2 CUAL ES LA TEMPERATURA ADECUADA DE LOS ALIMENTOS CALIENTES PARA SER SERVIDOS?

MAYOR O SUPERIOR POS 65°C LOS COMIDAS CALIENTES ~~TO ANTIDE~~

3 que son RESIDUOS Peligrosos?

TENICOS CON RESIDUOS, PILAS OBJETOS CON ALGUN FLUIDO PELIGROSO

4 NOMBRE 3 TIPOS DE RESIDUOS POS CONSUMO?

PILAS, LLANTAS, MEDICAMENTOS VENCIDOS, BOMBILLOS

08-07-22 4

Tatiana casallas

Pos-Tex

1. Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor?

RTA: Utencilios estandarisados

2 Cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos?

RTA: Mayor a 65 grados calientes

3 Que son residuos peligrosos?

RTA: Explosivos
Toxisidad
Inflamabilidad
Radioactividad

4 Nombre 3 tipos de residuos posconsumo?

RTA: llantas
Medicamentos
Computadores

08-07-22 Alba Prieto 7

postes

- como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas ala persona mayor.
con utencillos garantizados

- cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos.

Igual o superior a 65°C.

- que son residuos peligrosos
son aquellos que por sus caracteristicas son de alta peligrosidad. corrosivos, toxicos, explosivos, inflamables,

- nombre tres tipos de residuos
medicamentos vencidos
baterias, luminarias, llantas

- nombre t

Escaneado con CamScanner

08-07-22 pos-test 8

Juliana Molina

1-como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor.

utencilios estandarizados ✓

2-Cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos

mayor a 65 grados calientes ✓

3-Que son residuos peligrosos

inflamables
embases desechables gases ✓
Quimicos.

4-Nombre tres tipos de residuos pos consumo

pilas medicamentos vencidos ✓
llantas
computadores

Maria Morales 08-7-22 9

Post-test

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de las porciones servidas a la persona mayor ✓
- Atraves de la minuta patron ✓
- Utencilios estandarizados

② T° adecuada de los alimentos calientes para ser servidos. ✓

mayor = ~~xxxxxxx~~ a 65°

③ Que son residuos peligrosos. ✓
corrosivos
venenos
Acidos
Toxicas. ⟸ son aquellas que por sus propiedades quimicas genera una reaccion

④ Nombre 3 Tipos de residuos intrinsicas.
Post-consumo
- llantas
- Pilas
- Medicamentos vencidos.
- luminarias. ✓

08/07/22 Ana Hernandez 10

Pos-test.

①. Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a la persona mayor? ~~con base~~ usar. Los Utencilios estandarizados. ✓

② Cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos? ✓
Mayor-igual o superior a 65° en caliente.

③ q son residuos peligrosos?
son los q pueden ocasionarnos perjuicio a nuestra salud. q sean corrosivos, quimicos acidos y toxicos. son por sus caracteristicas fisicas. ✓

④ Nombre 3 tipos de residuos Post. consumo?
Pilas – llantas, Medicamentos Vencidos
luminarias ✓

Lucy Pico 8-7-22 postes 11

- Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidos en la persona mayor
  * mayor la minuta patron * tener una gramera
  * utencilios estandarizados ✓
- Cual es la temperaturas adecuada caliente
  * para servil a la persona mayor
  * son Mayor a 65 gr.

- que son residuos peligrosos
  * Anticorrosivos * inflamables
  * venenos
  * acidos
  * toxicos ✓
- Nombre 3 tipos de residuos post consumo
  * Pilas
  * llantas
  * Medicamentos vencidos ✓
  * bombillos
  * computadores

Escaneado con CamScanner

Pos Tes

6

① Como Se garantiza la exactitud en el gramage de porciones Servidas para las personas Mayor.

RTA → Revizar Minuta Patron y se garantiza Con utensillos estandarizados.

② Cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidos.

RTA → Mayor igual superior 65.°

③ Que son residuos peligrosos.

los corrosivos, Quimicos, toxicos, inflamables

RTA → Residuos infecciosos.

④ Nombre 3 tipos de residuos pos Consumo.

RTA → Pilas, llantas, luminarias. bombillos, Computadores.

Lucia P.

---

postes

Gladys Gonzalez

1

① Como se garantiza la exaltitud en el granaje de porciones Servidas a la persona mayor?

RTA: Utensilios Estandarisados

② Cual es la Temperatura adecuada en los alimentos calientes para Servidos?

RTA: Mayor a 65 grados calientes

③ Que son residuos Peligrosos?

RTA: Explosivos

④ Nombre 3 tipos de residuos Posconsumo

RTA. llantas
Medicamentos
Pilas

POSTEST Sandra Milena Patiño Garzón

5

① Como se garantiza la exactitud en el gramaje de Porciones Servidas a la persona mayor?

Revizar minuta Patron

Se garantiza con utencilios estandarizados.

② Cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidas.

Mayor a 65°.

③ Que son Residuos Peligrosos?

Son aquellos que afectan la salud o el medio ambiente.

Son Corrocivos, quimicos.

④ Nombre 3 Tipos de Residuos Posconsumo?

se les da manejo esperial

- llantas
- Pilas.
- Bombillos

Nuvia camargo

Pos tes

14

① Como se garantiza la exactitud en gramaje de porciones servidos a la persona mayor

con archivo medidores

② cual es la temperatura adecuada en los alimentos calientes para ser servidos

③ que son residuos peligrosos

corto pulsantes

④ Nombre 3 tipos de residuos pos consumo

pilas luminarias llantas

Escaneado con CamScanner

Wilmer Acosta 08-07-22

12

Pos-test

① como se garantiza la exactitud en el gramaje de las porciones servidas a la persona mayor

Rta: analizar la minuta patron y la garantizo con utensilios estanderisados

② - cual es la temperatura adecuada de los alimentos calientes para ser servidos

mayor a 65

③ Que son residuos peligrosos

Rta: son residuos toxicos, quimico, acidos y inflamables o explosivos y radiantivos

④ nombre 3 tipos de residuos pos consumo

Rta: Pilas, luminarias y llantas

Durani Torres

13

08-07-22.

Pos test.

- como se garantiza la exactitud. en el Gramaje de porciones servida. a la persona Mayor?
pesando el producto guiado por la minuta patron - y la exactitu la tenemos con los utencilios de servido.

- Cual es la temperatura adeccuada. de alimentos calientes para ser servidos?
mayor a 65º caliente
mayor a 4º Frio.

- Que son residuos peligros?
son los: q", ~~pe~~ tienen. caracteristicas. Fisicas. peligrosos como. corticorrosibos, quimicas.

- Nombre 3 tipos. de residuos. posconsumo para el aprovechamiento: pilas, medicamentos Vencidos, Baterias.

Escaneado con CamScanner