

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 7

Lugar	Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	22/10/2025 2:30 – 3:30 p.m.
Tema	Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación
Desarrollo	<p>1. Objetivo</p> <p>Establecer acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos durante los diferentes procesos, cuando se presenten eventualidades que alteren el normal desarrollo de las actividades de la unidad operativa.</p> <p>2. Glosario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. • Alimento no perecedero: son alimentos que no se deterioran tan rápidamente como el alimento perecedero, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo de este, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. • Alimento perecedero: el alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. • Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. • Cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras). • Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el recibo, preparación y consumo de los alimentos. • Desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos,

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 7

	<p>tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad⁵.</p> <ul style="list-style-type: none">● Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.● Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.● Unidad operativa: es un lugar localizado en una sede, en el que se presta un Servicio Social. Tiene las siguientes características mínimas: Sede en la que se encuentra, nombre, servicio prestado, capacidad instalada por servicio y beneficiarios vinculados⁸. <p>3. Desarrollo</p> <p>Cada unidad operativa deberá contar con un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, el cual debe contemplar y formular el procedimiento a seguir.</p> <p>Es importante identificar las posibles eventualidades por eventos externos o internos que pueden presentarse en las unidades operativas y afecten la operación del servicio de alimentación, así como conocer el manejo adecuado de acuerdo con la situación presentada. Se debe informar al Coordinador o Responsable toda eventualidad identificada en la unidad operativa que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos. Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los profesionales del área correspondiente de la secretaria Distrital de Integración Social para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda. Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas en la unidad operativa, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente de la secretaria Distrital de Integración Social a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.</p>
--	--

No.	ACTIVIDAD	RESPONSIBLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar e informar la eventualidad, y definir acciones	Personal manipulador de alimentos / Profesional en Nutrición / Ingeniería de Alimentos / Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Correo electrónico de acuerdo con la eventualidad.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 7

	2	Notificación de traslado de alimentos	Responsable o Coordinador de la unidad operativa / Profesional en Nutrición de la unidad operativa / Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos de la Subdirección Técnica.	Correo electrónico de acuerdo con la eventualidad.
	3	Proceso de traslado de alimentos	Personal transportador de alimentos / personal manipulador 3 Proceso de traslado de alimentos Correo electrónico de acuerdo con la eventualidad. de alimentos/ Responsable o Coordinador de la unidad operativa / Profesional en Nutrición de la unidad operativa / Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos de la Subdirección Técnica.	Acta
<div> <div> <div>  <div> <div>CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL</div> <div>Calidad en Servicios de Alimentación y Nutrición</div> </div> <div> <div>Personal manipulador de alimentos</div> </div> </div> <div> <div>Garantizar la inocuidad en el servicio de alimentación</div> <div>  </div> </div> </div> </div> <div> <p>4.1 Identificar e Informar la eventualidad y definir acciones : Corte de energía para los servicios sociales de operación directa, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al profesional en Nutrición Los operadores en asociación deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos y programar que alimentos se deben retirar de los equipos de refrigeración o congelación para las preparaciones a realizar durante este tiempo, de igual forma hacer apertura de la puerta del equipo una sola vez o disminuir la apertura de las puertas de los mismos.</p> <p>cortes en el servicio de gas, generan repercusiones operativas ya que el funcionamiento de las estufas o marmitas en donde se preparan los alimentos para los beneficiarios que dependen de este servicio. Cuando el servicio de</p> </div>				

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 4 de 7

	<p>alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas</p> <p>4.2 Eventos externos: Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico.</p> <p>Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas.</p> <p>4.3 Derrame de residuos sólidos Si se presenta un derrame de residuos sólidos no peligrosos o peligrosos (RESPEL), el Coordinador o Responsable de la unidad operativa o a quien delegue deberá seguir el Plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS) o en Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP), según el caso y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.</p>  <p>4.4 Proceso de traslado de alimentos</p> <p>* Alistamiento a. Alimentos: corresponden a los alimentos que van a ser trasladados, pueden ser alimentos perecederos y no perecederos. b.</p> <p>* Canastillas: deben encontrarse en condiciones óptimas de higiene y secas. c.</p> <p>* Acta: debe diligenciarse por parte del Responsable o Coordinador de la unidad operativa, debe documentarse de manera DETALLADA y contener como mínimo, la fecha, hora, nombre de la unidad operativa de la cual proceden los alimentos, nombre del sitio donde se entregan, tipo de alimento, cantidad, lote, fecha de vencimiento (cuando aplique) de alimentos entregados, para frutas y verduras descripción de condiciones organolépticas, justificar la eventualidad con las respectivas firmas de las personas involucradas en el proceso.</p> <p>* Formato control de entrada y salida de alimentos: debe diligenciarse por parte del personal manipulador de alimentos donde se realiza el traslado.</p> <p>Nota: en caso de que los alimentos sean trasladados a una unidad operativa en calidad de custodia o almacenamiento transitorio por una eventualidad, el manejo de entrada y salida de estos alimentos se realizará por medio de acta.</p>
--	--

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 5 de 7

	<p>4.5 Vehículo transportador El vehículo para transportar alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos, garantizados por el equipo de apoyo logístico: • Concepto sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la Secretaria de Salud. • Vehículo con interior hermético, resistente a la corrosión e impermeable. • Vehículo con sistema de refrigeración o congelación para garantizar la temperatura de los alimentos que por su naturaleza requieren cadena de frío.</p> <p>• Vehículo en buen estado de limpieza y desinfección e identificados en un lugar visible con la frase</p> <p>TRANSPORTE DE ALIMENTOS. • Vehículo con documentos vigentes: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, revisión técnico mecánica, licencia de conducción o licencia de tránsito. • Vehículo con aseguramiento de carga con el fin de prevenir el desplazamiento en el interior del camión.</p> <p>• Disposición de canastillas en buen estado y en condiciones adecuadas de higiene para almacenar los alimentos durante el transporte, asegurando que las canastillas que contengan alimentos no estén en contacto directo con el piso del vehículo.</p> <p>4. Metodología Desarrollo del tema</p> <p>La capacitación, con una duración total de una hora, inició con una fase diagnóstica de diez minutos cuyo propósito fue identificar los conocimientos previos de las personas manipuladoras de alimentos en el tema del manejo de eventualidades en el servicio de alimentación. Para este fin se aplicó un pretest apoyado en imágenes, lo que permitió facilitar la comprensión de las preguntas y generar confianza en los participantes. Esta etapa inicial brindó un panorama general sobre la percepción del grupo frente al tema y sirvió como punto de partida para orientar el desarrollo de la sesión.</p> <p>Posteriormente, se desarrolló la fase educativa e interactiva, con una duración de treinta minutos, centrada en explicar las eventualidades en el servicio de alimentación. En un primer momento, se realizó una presentación guiada de diez minutos con apoyo audiovisual, en la que se abordó las posibles eventualidades por eventos externos o internos que pueden presentarse en las unidades operativas y afecten la operación del servicio de alimentación, así como conocer el manejo adecuado de acuerdo con la situación presentada. A continuación, se llevó a cabo la dinámica “Alimentarse bien es cuidarse mejor”, en la cual los participantes, organizados en grupos, seleccionaron y clasificaron alimentos mediante tarjetas ilustrativas, conformando un plato equilibrado y justificando su elección. Finalmente, se incluyó una breve actividad de pintar una imagen alusiva al día de la alimentación, que permitió afianzar los conocimientos.</p>
--	--



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO AYUDA DE MEMORIA

Código: FOR-GD-040

Versión: 0

Fecha: Memo I2024016440 –
18/06/2024

Página: 6 de 7

Para concluir, se desarrolló una fase de evaluación y cierre de cinco minutos en la que se aplicó un posttest para medir el impacto del taller, se ofreció un resumen de los aprendizajes clave y se resolvieron las dudas planteadas, dejando a los asistentes con herramientas prácticas para el cuidado de su salud digestiva.

Materiales

- Computador y presentación en Power point
- Bolígrafo de tinta negra, no borrable, no gel.
- Formato para el registro Inspección plan de muestreo porciones servidas
- Tabla del plan de muestreo.

5. Registro Fotográfico

Registro Fotográfico N° 1



Registro Fotográfico N° 2



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 7 de 7

	Registro Fotográfico N° 3  22/10/2025 2:46:17 p. m. Funza calle 19#6-60 Corazón inmaculado de María		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de Noviembre		
Elaboró	Clara Inés Borda Molina		

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA						Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1		
1. Tema: Manejo de eventualidades en el servicio de alimentación			2. Lugar o Localidad o Sede : cc Corazon inmaculado de maria			3. Fecha y hora: 2:30 a 3:30 pm 22-10-2025			
4. Nombre responsable: Clara Ines Borda Molina			5. Dependencia responsable: Nutrición y Salubridad						
6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	HORTENCIA RODRIGUEZ DIAZ	CC	65,746,822	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	hortenciard54@gmail.com	3115014492	Hortencia
2	ROCIO DE LAS NIEVES CHAPARRO	CC	1,055,988,082	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	nutricioncorazon@gmail.com	3133464802	Rocio Chaparro
3	JULIAN DAVID ROBAYO BAJONERO	CC	1,070,975,507	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	robayojulian95@gmail.com	3166952889	Julian Robayo
4	JHOANA MORA	CC	45400748	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	moraarias@gmail.com	3332731874	J.M.A.
5	ANDREA ALFARO	CC	1,065,984,191	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	andreaalfaro165@gmail.com	3023370863	Andrea Alfaro
6	HNA BLANCA LEONCIA REYES	CC	40,050,588	CC Corazon inmaculado de maria	Auxiliar de cocina	*****	funzahsi@gmail.com	3226130444	Blanca Reyes
7	CLARA INES BORDA MOLINA	CC	52328104	CC Corazon inmaculado de maria	Nutricionista	*****	claraborda16@hotmail.com	3142643484	Clara Borda
8									
9									
10									
12									
<p>Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"</p> <p>Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.</p>									



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Juan David Robayo Bajonero.
Cargo: Aux Cocina

Pre - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: Es una sustancia que proporciona nutrientes

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Que el gas lo corten o se vaya la luz.

Respuesta:

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

Respuesta: En termos o neveras para transportar alimentos, se debe conservar el calor y bien empacado.

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que no llegue el pedido del fruter o carnes, que las instalaciones del comedor no este en condiciones



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

octubre.

Nombre: Juan David Robayo
Cargo: Aux Cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: Es una sustancia que proporciona nutrientes

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta: Que el gas lo corten o se vaya la luz

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

Respuesta: en termos o neveras, para transportar alimentos se debe conservar el calor y bien empacado.

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que no llegue el pedido del fruter o carnes, que las instalaciones del comedor no este en condiciones



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

octubre.

Nombre: *Andrea Alfaro Uribeles*
Cargo: *Aux de cocina*

Pre – test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento. *todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta el*
Respuesta: *organismo humano.*

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta: *que se vaya la luz, el gas o el agua*

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

Respuesta: *en bolsas bien tapados o bien viniperado*

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: *que se dañen los equipos como Congeladores, reservadores*



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: *Andrea Alfaro Uribeles*
Cargo: *Aux de cocina*

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: *todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta el organismo humano*

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta: *que se vaya la luz, el gas o el agua*

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

Respuesta: *en bolsas bien tapados o bien viniperado*

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: *que se dañen los equipos como Congeladores, reservadores*



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodríguez Díaz
Cargo: Auxiliar cocina

Pre - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: todo producto que se puede ingerir para la nutrición del cuerpo

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Que se vaya el gas o el agua y la luz

Respuesta:

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

En vasijas bien tapadas o bien vinipelada

Respuesta:

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que se dañen los equipos como congeladores neveras



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

octubre

Nombre: Hortencia Rodríguez Díaz
Cargo: Auxiliar cocina

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: todo producto que se puede ingerir para la nutrición de nuestro cuerpo

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Que se vaya la luz el gas o el agua

Respuesta:

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos. En vasijas bien tapadas o bien vinipelada

Respuesta:

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que se dañen los equipos como congeladores neveras



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: ROAO chaparro
Cargo: Aux COCINA

OCTUBRE

Pre - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: todo producto que se pueda ingerir

2. **Pregunta:** Qué tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta: Que se baya la luz
agua y gas

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

en basijas bien tapadas

Respuesta: y bien vinipeladas.

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta:

Que se dañen los equipos
como congeladores y neveras



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: ROAO chaparro
Cargo: Aux COCINA

OCTUBRE

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: Todo producto natural o artificial.
elaborado o no, que ingerido que ingerido
aporta nutrientes

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta: que se baya la luz, agua y
gas

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos.

en basijas bien tapadas
y bien vinipeladas

Respuesta:

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: Que se dañen los equipos
como congeladores, y neveras



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre:

Cargo: Johana mora Arias AUX

Pre - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: es un Alimento: que proporciona nutrientes

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos. que se balle la luz

Respuesta:

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos. que se balle la luz el gas o el agua

Respuesta:

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que se dañe los exipos nevera o conbela DOR



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

aflore.

Nombre:

Cargo: Johana mora Arias AUX

Post - test

1. **Pregunta:** Defina que es un alimento.

Respuesta: es un Alimento que proporciona nutrientes

2. **Pregunta:** Que tipos de eventualidades puede presentar en el servicio de alimentos.

Respuesta:

3. **Pregunta:** Como puede llevarse el proceso de traslado de alimentos. que se balle la luz o el gas

Respuesta:

4. **Pregunta:** Cuales son los eventos externos que puede presentarse en el servicio de alimentación.

Respuesta: que se dañe los exipos neveras