ACTA N° 657 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2022

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 25/10/2022

HORA: 10:40 am -11:40 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección y presentación personal.

ASISTENTES: Nutricionista, auxiliares de servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales a utilizar
5. Compromisos.
6. Anexos Evidencias fotografías de las actividades

OBJETIVOS

Subsanar los hallazgos encontrados durante la visita de asistencia técnica del mes de octubre de 2022.

Exponer con el personal del servicio de alimentación la importancia de mantener adecuados procesos a través de la implementación de las BPM, y el formato entradas y salidas de alimentos.

INTRODUCCIÓN

La limpieza y la desinfección representan operaciones dirigidas a combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y ser causa de su deterioro.
La limpieza se define como la ausencia de suciedad, mientras que el acto de

desinfectar supone eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de forma que no sea nocivo para las personas. Los procesos de limpieza y desinfección, deben realizarse diariamente en cualquier sitio en donde se almacene, transforme o se vendan alimentos, pues son estos procesos los que aseguran la inocuidad de los alimentos, y evitan la presencia de daño a estos, o de presencia de enfermedades trasmitidas por alimentos, por otro lado, el código de colores en los utensilios de cocina tiene un significado importante y es reducir el riesgo de contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos, garantizando que los alimentos crudos y cocido no transfieran bacterias. Los profesionales de las cocinas utilizan estos códigos de colores en tablas y cuchillos para evitar utilizar una misma tabla en todos los alimentos, si cortan frutas en la misma tabla que utilizo para cortar la carne puede provocar infecciones o intoxicaciones alimentarias. ¿Cómo funcionan los colores en tablas y cuchillos? El uso de colores llamativos facilita la identificación correcta de la herramienta para cada alimento, estos colores en el caso de los cuchillos se suelen identificar en el mango y en el caso de las tablas algunas están hechas polietileno de alta densidad, estireno y resinas poli carbonatadas de su respectivo color Las tablas y cuchillos van a juego y cada color se relaciona con una categoría de alimentos: **Rojo** para Carnes crudas, este color se utiliza para carnes rojas crudas como el cerdo o res, **Azul** para Mariscos y pescados, **amarillo** para aves como pollo o pavo, **Verde** para frutas, verduras y hortalizas, **blanco** para lácteos y también se ocupa para embutidos como el jamón, **Café** para carnes cocidas.

La importancia de utilización de estos radica en la prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos, o daño a los alimentos generadas a partir de la migración de microorganismos de un alimento a otro. Otro aspecto importante, es la presentación personal, púes en general, los uniformes de trabajo son elementos imprescindibles para realizar cualquier tarea, pues aportan comodidad y protección ante el cometido a llevar a cabo. Además, poseen todo lo necesario para guardar los útiles imprescindibles para la labor del trabajador; están pensados para que sean manchados y evitar contaminar el producto que se está manipulando y, normalmente, están fabricados con el material adecuado a la profesión, las personas que laboran con alimentos, en cualquiera de las etapas productivas, utilizan ropa específicamente preparada para este sector profesional. Por ejemplo, en el área de recepción, almacenamiento y transformación o preparación y servido de alimentos, se trata de una vestimenta que no debe presentar ni botones ni bolsillos, adicionalmente debe ser de colores claros, y se acompaña de un uniforme completo, gorro o cofia y tapabocas, los cuales trabajan como elementos de protección a fin de evitar la presencia de partículas como cabellos o gotas de saliva o sudor a los

alimentos. Esto es porque el vestuario de la industria alimentaria debe seguir una serie de rasgos y normas que facilita la labor del trabajador al tiempo que asegura la higiene y la seguridad alimentaria. De esta manera, se evita contaminar el producto alimenticio.

Con relación al formato de entradas y salidas de alimentos, este permite identificar la rotación de cada uno de los alimentos que se utilizan, por tanto, debe ser diligenciado diariamente, de acuerdo al ciclo de menús y al análisis nutricional.

DESARROLLO

Para el mes de octubre, se realizó la socialización con el tema Inocuidad de los alimentos, codigo de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal, en donde se explicó la importancia de del mantenimiento de las buenas prácticas de manufactura durante todas las actividades que se ejecutan al interior del para asegurar la entrega de los alimentos seguros a las personas mayores para su posterior consumo.

La socialización de este mes tuvo varios momentos, inicialmente se realizó la socialización de la visita del componente técnico el 5 de octubre, en donde se establecieron compromisos con el equipo manipulador, relacionados con los hallazgos dejados frente a la operación del servicio, la segunda fase, se realizó el 11 de octubre, en donde se realizó la presentación de la importancia de mantener un adecuado manejo de las contra muestras y la rotulación de las mismas, y por último, el 25 de octubre, se realizó la última reunión en donde el equipo expuso la importancia de mantener los adecuados procesos de limpieza y desinfección, y la adecuada presentación personal y uso de implementos para la prestación del servicio. Finalmente, se aplicó el post test y se dio por terminada la socialización del mes de octubre.

Para la ejecución de esta actividad, se desarrolló el siguiente orden:

0. Preparación de material a utilizar.
1. Convocatoria al talento humano.

2. Aplicación de pre-test.
3. Desarrollo de la actividad
4. Aplicación de post test.
5. Fin de la socialización.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se convoca nueva reunión para el mes de Noviembre de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Nubia Esperanza Moya Murcia	Coordinadora Unidad Operativa	Hogar San José Sasaima	
Luisa Camila Vargas Sánchez	Nutricionista Unidad Operativa	Hogar San José Sasaima	

Anexos: Registro Fotográfico, Formato Control de asistencia Capacitación, Formato Test Final y Test Inicial.

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez
Nutricionista Unidad Operativa

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: de

Tema: Inocuidad de los alimentos, código de colores, Procesos de limpieza y desinfección y Presentación Personal.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

Fecha y hora: 25/10/2022. 10:40 am - 11:40 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Dayra R.	1070780682	Hogar San José	aux de cocina		3115781800	Dayra R.
2	Jeni Leal	1148811840	Hogar San José	Aux de Cocina		3227483358	Jeni Leal
3	Fernanda Hernandez	1085553440	Hogar San José	AUX COCINA		3235771207	Fernanda.
4	Barbara Villalobos	52322279	HOGAR San José	AUX COCINA		3185578015	
5	Tatiana Villamil	1070780685	San José	Cocina		3024407880	
6	Adriana Silva	1003560956	Hogar San José	Tecnico Cocina	adrianalucia.silva16@gmail.com	3186051501	
7	Mery Romero	1013617266	Hogar San José	Aux cocina		316 3810413	Mery Romero

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.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 25/10/2022

HORA: 10:40 am -11:40 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.







ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: LUZ MERY ROMERO

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

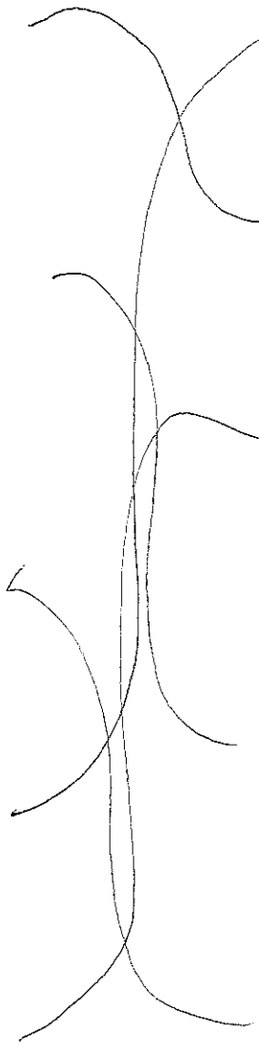
COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: LUZ MERY ROMERO

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ		PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: ADRIANA LUCIA SILVA		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: ADRIANA LUCIA SILVA

EQUIPO No: NA

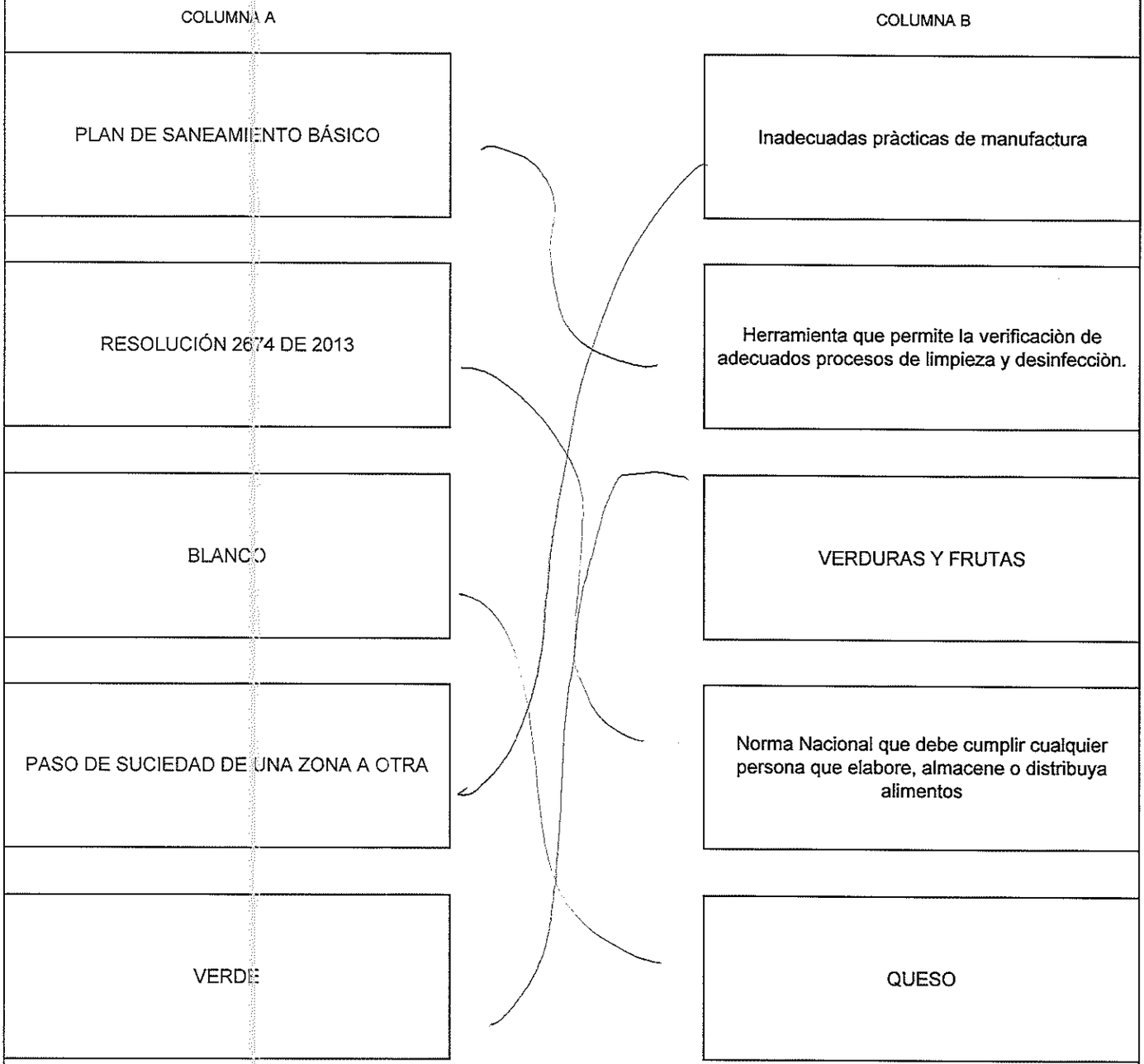
Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:AYRLEN MARÍA GAVIRIA		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: AYRLEN MARÍA GAVIRIA

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: SANDRA VILLALOBOS		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: SANDRA VILLALOBOS

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: FERNANDA HERNANDEZ

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: FERNANDA HERNANDEZ

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

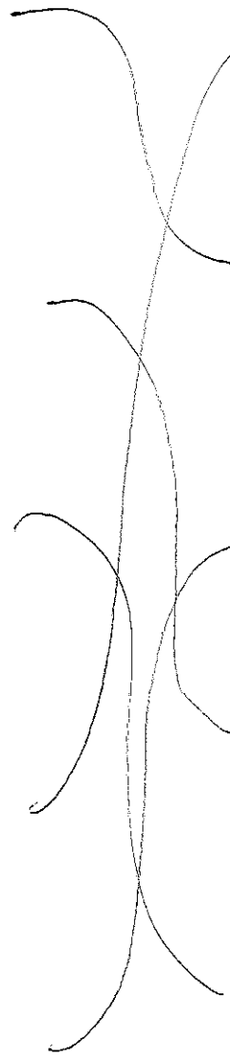
COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ		PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jennifer Leal		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO



NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: JENNIFER LEAL

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

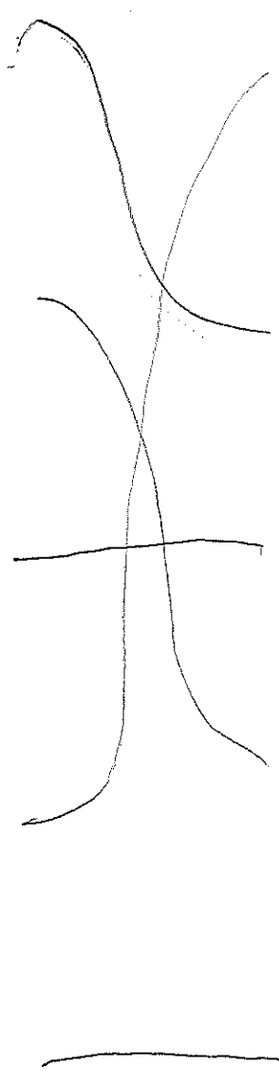
COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ		PROYECTO: SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO PARA PERSONAS MAYORES
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 25/10/2022	TEMA:Inocuidad de los alimentos, código de colores, procesos de limpieza y desinfección, y presentación personal.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:DAIRA RIVERA		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: DAYRA RIVERA

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	Inadecuadas pràcticas de manufactura
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Herramienta que permite la verificaciòn de adecuados procesos de limpieza y desinfecciòn.
BLANCO	VERDURAS Y FRUTAS
PASO DE SUCIEDAD DE UNA ZONA A OTRA	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos
VERDE	QUESO