ACTA N° 138 COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 26/04/2023

HORA: 02:00 p.m. 03:00 p.m.

LUGAR: Comunidad Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.

ASISTENTES: Nutricionista de la unidad operativa y coordinadora de la unidad operativa.

ORDEN DEL DÍA:

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

Objetivo

Desarrollar actividad de capacitación del mes de abril de 2023, de acuerdo con el cronograma de Buenas Prácticas de Manufactura y aporte alimentario con el que cuenta la unidad operativa.

INTRODUCCIÓN

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se

consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E.

Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un “brote”.

¿Cuántos tipos de ETA hay?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.

• La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos.

• La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que

afecten la salud.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA?

Podrían considerarse dos mecanismos de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿Cómo regula el país las acciones para prevenir las ETA?

El país ha definido un marco normativo con el fin de generar controles en toda la cadena de producción de los alimentos. En este aspecto el Codex Alimentarius es un referente en cuanto a las normas, códigos de práctica, directrices y otras recomendaciones internacionales, en muchas de las cuales se apoya nuestro país.

DESARROLLO

De acuerdo con el cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, y el Plan de Buenas Prácticas de Manufactura de la Comunidad de Cuidado, para el mes de abril de 2023, se desarrolló la capacitación con el Enfermedades Transmitidas por Alimentos, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes, a la cual se convocó al 100% de las manipuladoras de alimentos, y a la cual asistió el 100%, a fin de dar cumplimiento con las solicitudes del anexo técnico del presente convenio.

Como primer momento se realizó la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, conformado por 6 manipuladoras de alimentos y 1 técnico en gastronomía, a través de plataforma de mensajería instantánea WhatsApp, en donde se indicó hora, fecha y lugar en donde se desarrollaría la socialización del mes.

El día de la socialización, se realizó primero haciendo entrega del pre test, el cual evaluó los conocimientos frente a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el plan de saneamiento básico, y en los protocolos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos de la entidad, todos enfocados a la prevención de inadecuadas técnicas de manipulación de los alimentos, que puedan ser un riesgo para desarrollar enfermedades trasmitidas por alimentos en la población.

Esta socialización, se realizó en tres momentos, primero, se hizo entrega del pre test, y se aplicó, posteriormente se desarrolló el tema a través del uso de imágenes impresas, y finalmente se aplicó el post test.

Hallazgos encontrados en la socialización:

Durante la socialización, se logró identificar que las operarias del servicio conocen, identifican y aplican las prácticas adecuadas del uso de los implementos que hacen parte de la dotación del servicio de alimentos para la prevención de inadecuadas prácticas, así mismo, se identificó que las operarias del servicio identifican las condiciones óptimas que debe tener un alimento con relación a sus características físicas, así como también tienen el conocimiento frente a las señales que indican cuando un alimento no es apto para el consumo humano, y el proceso que se debe ejecutar para realizar la devolución al proveedor en caso de que se llegue a desarrollar una situación de estas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos en las labores diarias que se realizan en el servicio de alimentación	Equipo manipulador de alimentos	Inmediata

CONVOCATORIA. Se convoca nueva reunión para el mes de abril de 2023.

Registro Fotográfico







Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Nubia Moya	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Camila Vargas	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Listado de asistencia, Registro fotográfico, pre test y post test.

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez

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 1

Tema: Enfermedades Transmitidas Por alimentos y Formato de seguimiento a soluciones desinfectantes. Lugar: Hogar San José Fecha y hora: 26/04/2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Dielan Gauiria	502315??	Hogar San José	Aux Cocina		3144523528	
2	Bianca Villabona	52327279	HOGAR SAN JOSE	AUX COCINA		3195571805	
3	Luz Mery Romero	1013617866	Hogar San José.	Aux cocina		3163810413	Luz Mery
4	Adriana lucia Silva	1003560956	Hogar San José	Tecnico en cocina	adrianalucia silva. 16@gmail.com	3186051501	
5	Angelica Mendez	1070760769	Hogar San José	Aux Cocina		3135481799	Angelica M.
6	Jenifer Leal L	1148211840	Hogar San José	Aux Cocina		3224483358	
7	Fernando Hernández	1065582440	Hogar San José	AUX cocina		3235771709	Fernando H

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.

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: COMUNIDAD DE CUIDADO	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ma 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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ma 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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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: COMUNIDAD DE CUIDADO	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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.

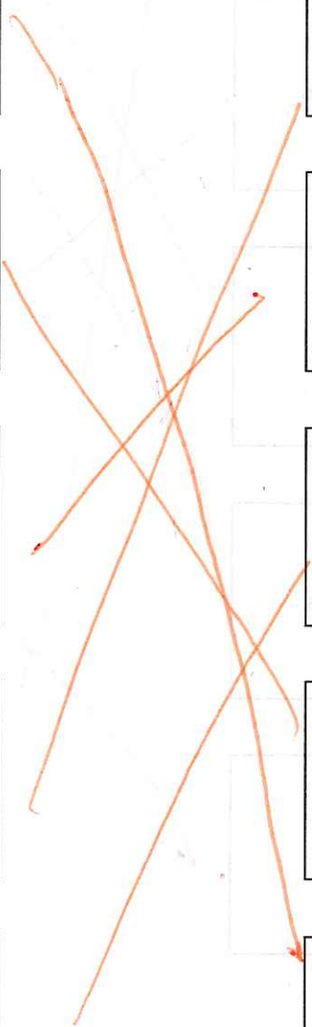
COLUMNA A	COLUMNA B
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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: COMUNIDAD DE CUIDADO	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ayrleen Gaviria		

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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos



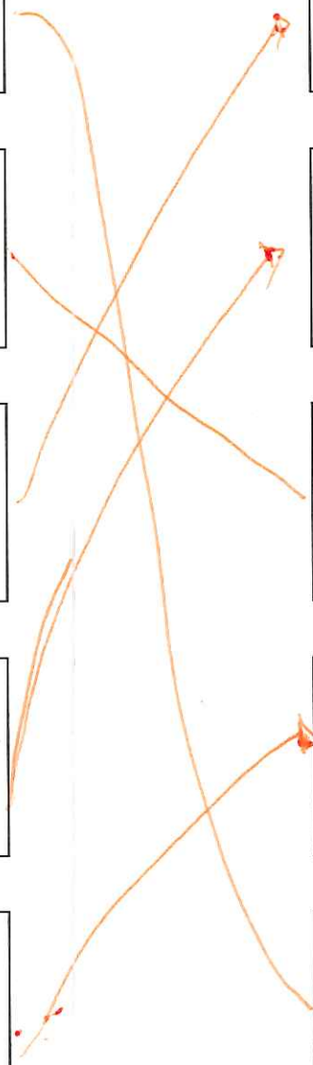
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ayrleen 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.

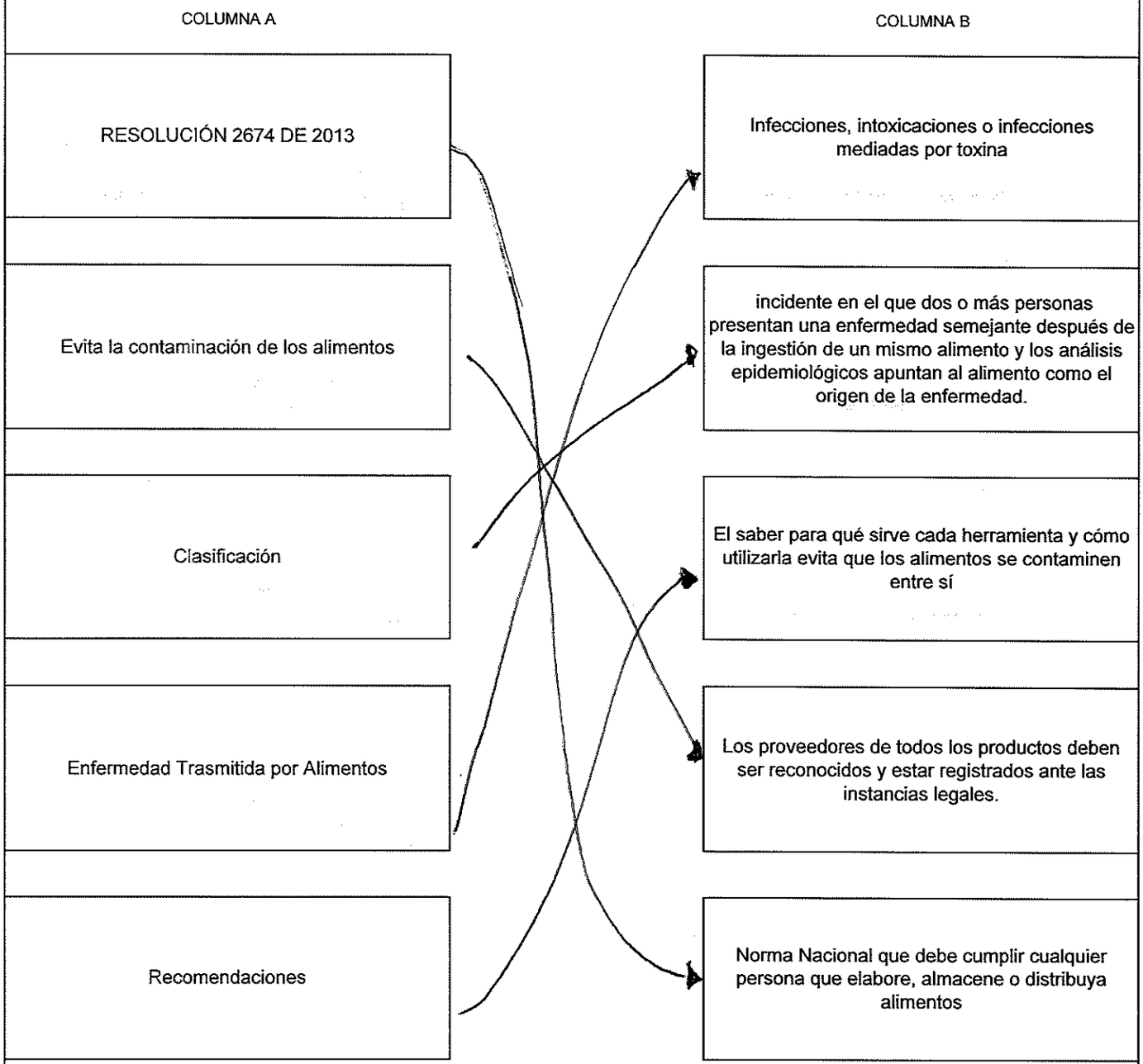
COLUMNA A	COLUMNA B
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos



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: COMUNIDAD DE CUIDADO
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angélica Méndez		

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



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: Angélica Méndez

EQUIPO No: NA

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

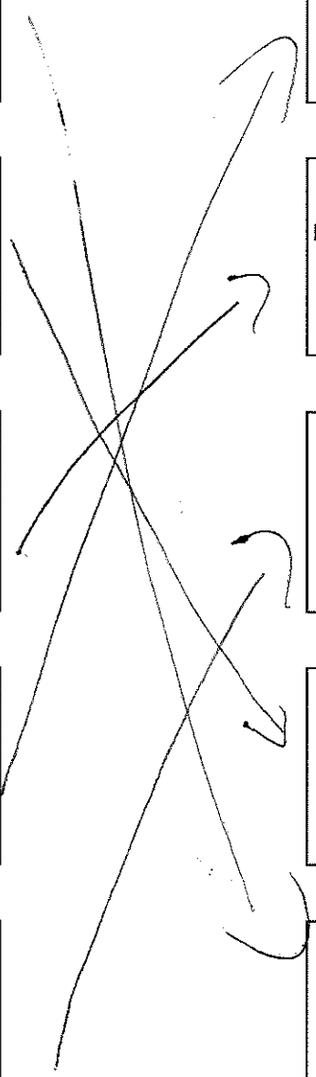
COLUMNA A	COLUMNA B
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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: COMUNIDAD DE CUIDADO	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: 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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos



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: 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.

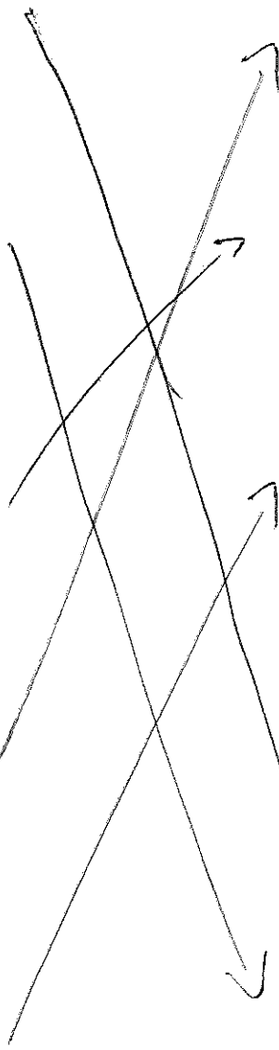
COLUMNA A	COLUMNA B
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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: COMUNIDAD DE CUIDADO	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos



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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

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: COMUNIDAD DE CUIDADO
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 26/04/2023	TEMA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Lucia Silva Bustos		

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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	El saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Lucia Silva Bustos

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
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	Infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina
Evita la contaminación de los alimentos	incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.
Clasificación	el saber para qué sirve cada herramienta y cómo utilizarla evita que los alimentos se contaminen entre sí
Enfermedad Trasmitida por Alimentos	Los proveedores de todos los productos deben ser reconocidos y estar registrados ante las instancias legales.
Recomendaciones	Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos