**ACTA N° 204 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO**

**HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023**

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 30/05/2023

HORA: 12:00 pm -04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Mantenimiento de la temperatura adecuada de los alimentos y formato de preparación de alimentos.

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 mayo de 2023, de acuerdo con el cronograma de la guía de capacitación en buenas prácticas de manufactura y aporte alimentario con el que cuenta la unidad operativa.

Introducción

El tratamiento térmico juega un papel importante en la destrucción de microorganismos patógenos en alimentos. Por ello, la temperatura a la que se cocinan los alimentos, así como la duración (tiempo) tienen una especial relevancia desde el ámbito de la seguridad alimentaria.

Otro aspecto de gran importancia en seguridad alimentaria es la temperatura de conservación en caliente de comidas preparadas. Puesto que el cocinado no inactiva bacterias patógenas esporuladas, una temperatura inadecuada puede conllevar la multiplicación microbiana y, en consecuencia, suponer un factor de riesgo. La mayoría de

los microorganismos patógenos pueden crecer en alimentos a temperaturas comprendidas entre 5 y 60 ºC, rango de temperaturas que se considera potencialmente de riesgo.

La conservación en refrigeración y posterior recalentamiento de las comidas preparadas antes de su consumo son también factores a tener en cuenta, siendo necesario refrigerar lo antes posible, mantener en refrigeración a temperaturas adecuadas y recalentar a una temperatura suficiente para inactivar bacterias patógenas. La refrigeración adecuada es esencial para prevenir el crecimiento de bacterias esporuladas que han sobrevivido al tratamiento térmico inicial.

Durante la preparación, cocinado y conservación de comidas preparadas es esencial mantener prácticas correctas de higiene, prestando especial atención a la limpieza y desinfección de utensilios y equipos, y a los manipuladores.

Para la conservación en caliente de las comidas preparadas se recomiendan temperaturas de al menos 63 ºC. Las comidas preparadas, si no se van a mantener en caliente, deben ser refrigeradas de forma inmediata, alcanzando en el centro temperaturas de 4 ºC en 2,5 horas y, posteriormente, se deben conservar a temperaturas de 4 ºC o inferiores. El recalentamiento de comidas preparadas se debe realizar a temperaturas de al menos 74 ºC en el centro del producto durante al menos 15 segundos. Desde el punto de vista de la inocuidad alimentaria, no se recomienda la utilización de sobras; en el caso de haber procedido al enfriamiento y refrigeración en condiciones adecuadas, podrán utilizarse recalentando a temperaturas de al menos 74 ºC durante 15 segundos en el centro del producto.

Por otro lado, con relación al formato de preparación de alimentos, este se aplica a fin de identificar los adecuados procesos que se realizan durante la preparación de alimentos, incluyendo la toma de temperatura de los alimentos terminados, que son un factor protector frente a la prevención del desarrollo de enfermedades trasmitidas por alimentos.

DESARROLLO

De acuerdo con el cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, y para el mes de mayo de 2023, se desarrolló la capacitación con el tema, Mantenimiento de la temperatura adecuada de los alimentos, 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 contrato.

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, teniendo en cuenta el ítem de mantenimiento de las temperaturas seguras para evitar la presencia de microorganismos en los alimentos que generen alteraciones en estos, o representen un riesgo para el desarrollo de enfermedades trasmitidas por alimentos.

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 al iniciar la socialización, parte del equipo manipulador reconocía la importancia del mantenimiento de las temperaturas seguras, pero lo enfocaban hacia que el alimento no se enfriara y generara rechazo por parte de la población, no frente a evitar la proliferación de microorganismos, luego de la explicación, y de la aplicación del post test, se logró identificar que las operarias lograron identificar la importancia del mantenimiento de las temperaturas seguras, y de ejecutar las actividades bajo exigentes estándares de calidad con el fin de evitar el deterioro de los alimentos.
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 junio de 2023.

Sasaima
Hogar San José
Carrera 4#6-21
30/05/2023 12:22:12 p.m.

Sasaima
Hogar San José
Carrera 4#6-21
30/05/2023 12:31:23 p.m.

Sasaima
Hogar San José
Carrera 4#6-21
30/05/2023 3:15:22 p.m.

| 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<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

Tema: Socialización BPM: Mantenimiento de la Temperatura adecuada de los alimento y Formato Preparación de alimentos. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima Fecha y hora: 30/05/2023 12:00pm - 04:00pm.

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Adriana Lucia Silva Bustos | 1003560956 | Hogar San José Sasaima | Técnico cocina | adrianaluciasilva16@gmail.com | 3186051501 | |
| 2 | Airlen Gaviria | 50851588 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | | 3144073299 | |
| 3 | Luz Mery Romero Moreno | 1013617266 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | romeromorenoluzmery5@gmail.com | 3163810413 | Luz MERY R |
| 4 | Angelica mèndez | 1070780269 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | | 3227135273 | Angelica Mendez |
| 5 | Sandra Janeth Villalobos Bermúdez | 52327279 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | villalobossandra366@gmail.com | 3185578015 | |
| 6 | María Fernanda Hernández Castiblanco | 1054553440 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | fercha118211@gmail.com | 3235771207 | Fernanda H |
| 7 | Jennifer Teresa Leal | 1148211840 | Hogar San José Sasaima | Auxiliar Manipuladora de alimentos | Jenileal2714@gmail.com | 3227483358 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

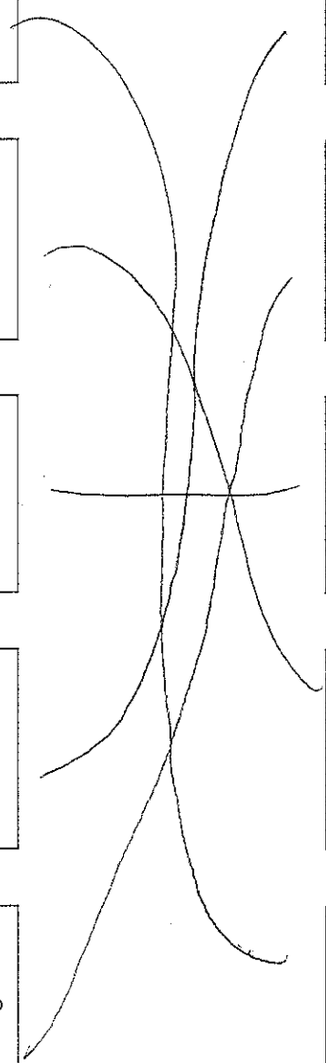
**Tratamiento de datos personales:** Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente | |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS | |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | 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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | 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.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos |

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.

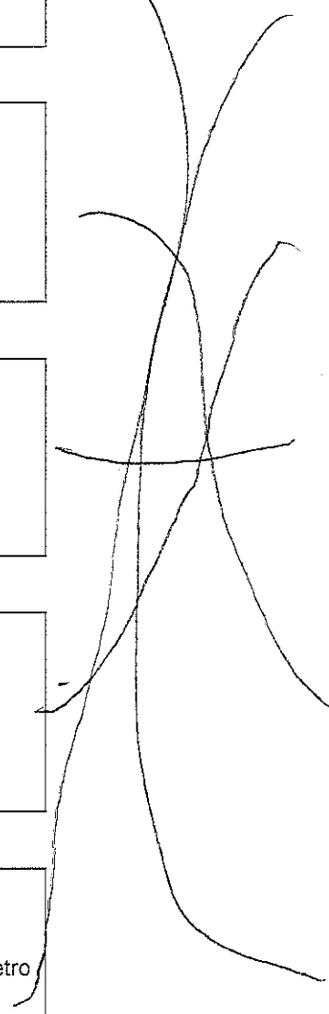
| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente | |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS | |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | EQUIPO No: NA |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: KATHERINE 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 |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos |

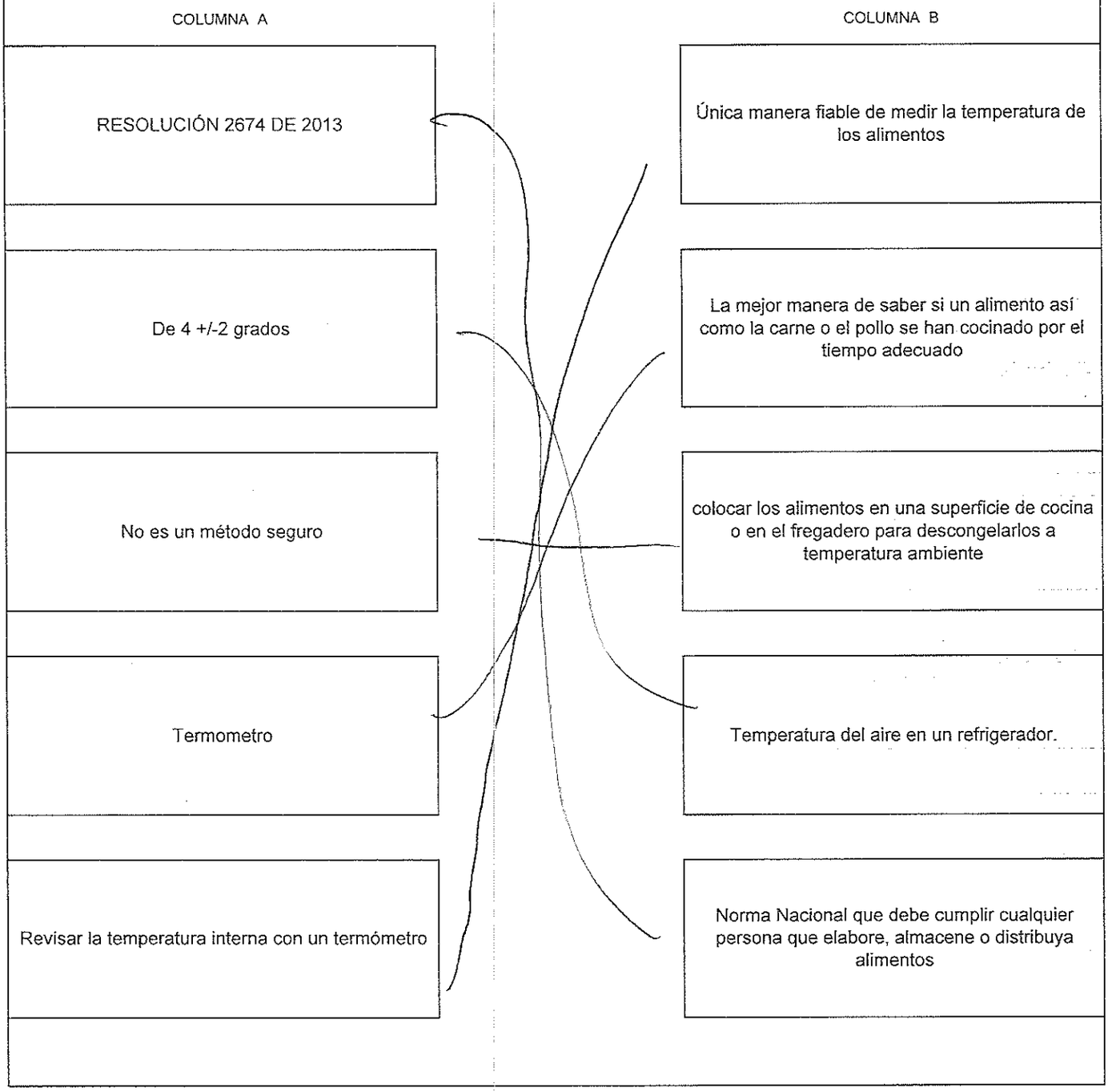


| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

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

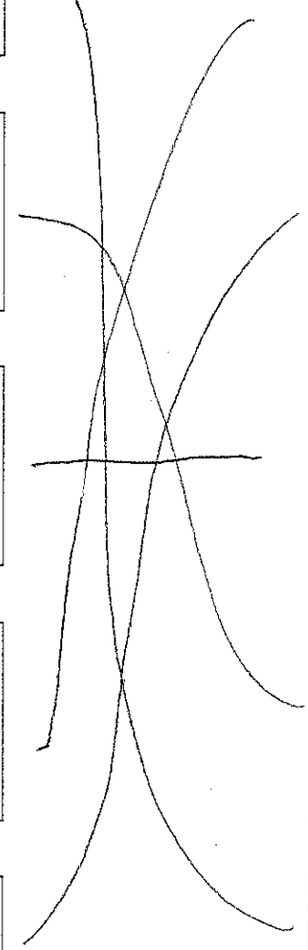


| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 -- 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente | |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS | |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | 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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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

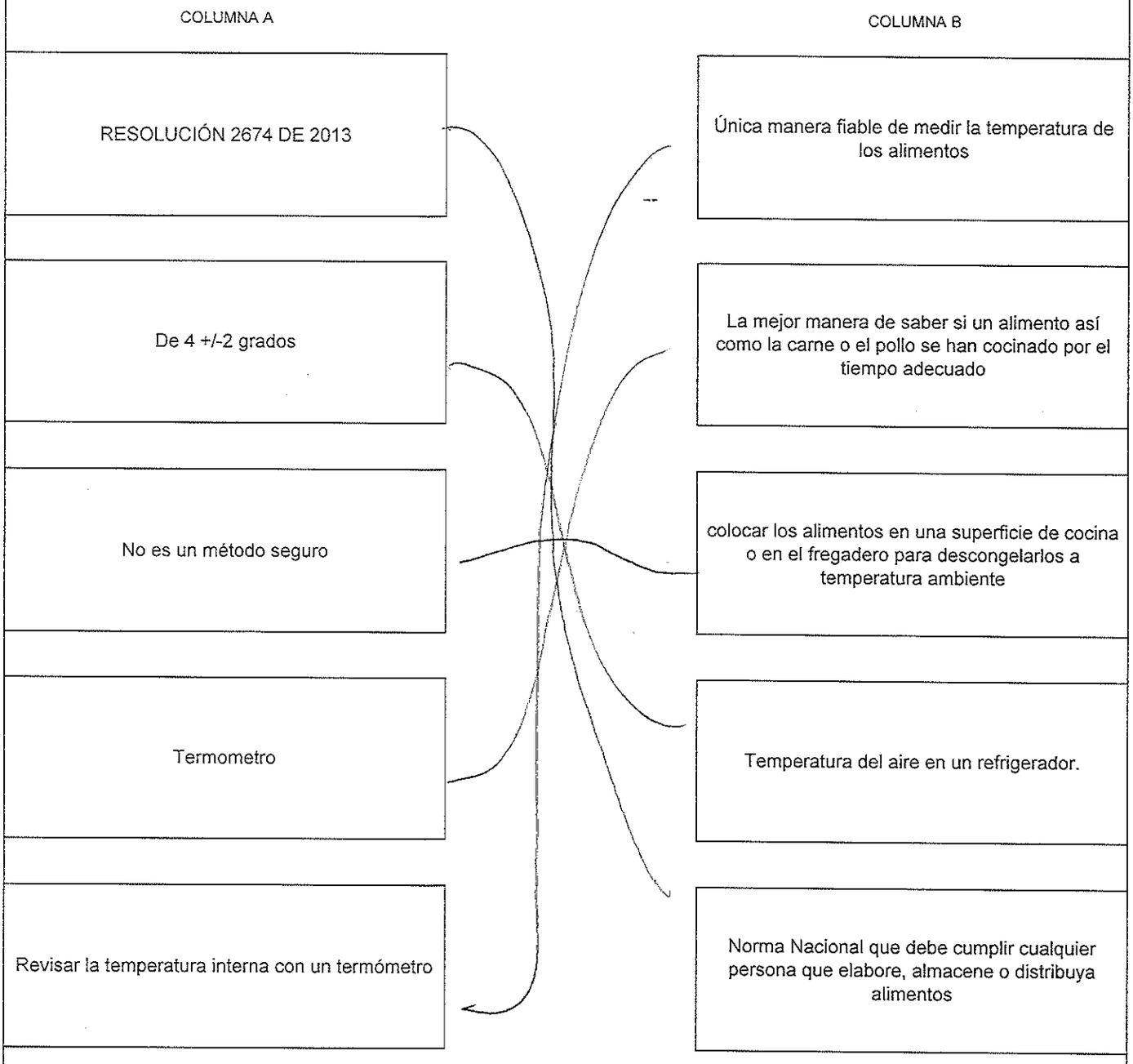
Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente | |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS | |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | EQUIPO No: NA |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: LUCIA SILVA | | |

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: 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 |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 -- 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente | |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS | |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos | EQUIPO No: NA |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: MARIA 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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos |

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

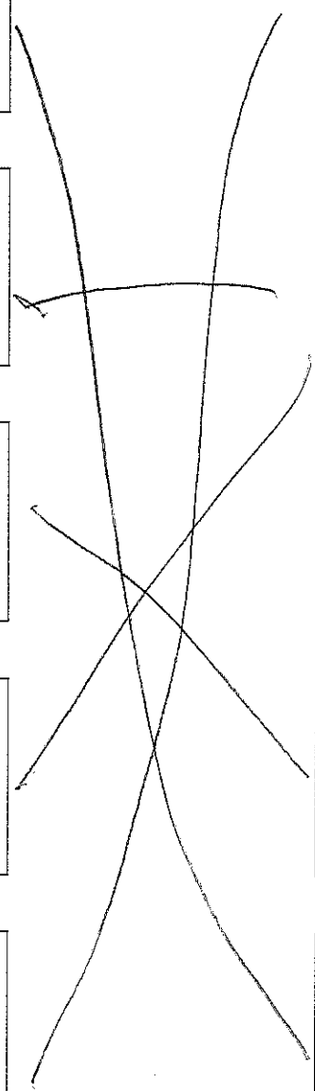
| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | 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<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ | PROYECTO: Proyecto 7770 - Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente |
| SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO | POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
| FECHA: 26/05/2023 | TEMA: Temperaturas seguras de los alimentos / 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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos |



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 | Única manera fiable de medir la temperatura de los alimentos |
| De 4 +/-2 grados | La mejor manera de saber si un alimento así como la carne o el pollo se han cocinado por el tiempo adecuado |
| No es un método seguro | colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente |
| Termometro | Temperatura del aire en un refrigerador. |
| Revisar la temperatura interna con un termómetro | Norma Nacional que debe cumplir cualquier persona que elabore, almacene o distribuya alimentos |