ACTA N° 277 SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 21/07/2023

HORA: 02:00 pm – 03:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Generalidades de la Resolución 2674 de 2013 y Formato compra de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista, auxiliares de servicio de alimentos. ORDEN DEL DÍA

1. Presentación del tema
2. Aplicación de pre test
3. Desarrollo del tema
4. Aplicación de post test
5. Fin de la socialización.

OBJETIVOE: Exponer con el personal del servicio de alimentación las generalidades de la Resolución 2674 de 2013 y su aplicación en el servicio de alimentos.

INTRODUCCIÓN:

Resolución 2674 establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

La inocuidad de alimentos es un tema de vital importancia en la sociedad actual. La calidad y seguridad de los alimentos que consumimos a diario tiene un impacto directo en nuestra salud y bienestar. Es por eso que los gobiernos y organismos regulatorios en todo el mundo establecen normativas y regulaciones para garantizar la protección de los consumidores.

En el contexto de Colombia, la Resolución 2674 del 22 de agosto de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, juega un papel fundamental en la promoción y control de la inocuidad de alimentos en el país. Esta resolución establece los lineamientos

y requisitos técnicos que deben seguir los establecimientos de alimentos, con el objetivo de prevenir y controlar los riesgos sanitarios asociados a su producción, almacenamiento, transporte y comercialización.

La Resolución 2674 de 2013 se basa en diferentes principios y estándares internacionales, como el Codex Alimentarius, que busca armonizar las regulaciones alimentarias a nivel global. De esta manera, se asegura que los alimentos producidos en Colombia, ya sean de origen nacional o importados, cumplan con altos estándares de calidad e inocuidad.

La implementación de esta resolución implica que los establecimientos de alimentos deben cumplir con una serie de requisitos y buenas prácticas, como la implementación de sistemas de control de riesgos, el registro sanitario de los productos, el etiquetado adecuado, la capacitación del personal, entre otros. Estas medidas garantizan que los alimentos ofrecidos al público no representen un riesgo para la salud de los consumidores.

La Resolución 2674 de 2013 es una muestra del compromiso del gobierno colombiano en asegurar la inocuidad de alimentos y proteger la salud de la población. Su aplicación es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, reducir la contaminación y promover la confianza de los consumidores en los productos alimentarios.

En conclusión, la Resolución 2674 de 2013 y la importancia de la inocuidad de alimentos van de la mano para garantizar que los alimentos que consumimos sean seguros, de alta calidad y no representen riesgos para nuestra salud. Es responsabilidad de los establecimientos de alimentos cumplir con los requisitos establecidos en esta normativa y de los consumidores estar informados y exigir productos que cumplan con las normas de seguridad alimentaria. Solo así se logrará asegurar una alimentación saludable y segura para todos.

En el contexto de un servicio de alimentos, el formato de compra de alimentos es de suma importancia, ya que afecta directamente a la calidad, eficiencia y sostenibilidad del negocio. Aquí están algunas razones clave que resaltan la importancia del formato de compra de alimentos en un servicio de alimentos:

Calidad del producto: La elección del formato de compra puede influir en la calidad de los alimentos que se adquieren para el servicio. Optar por proveedores confiables y de alta reputación garantiza que los ingredientes sean frescos, seguros y aptos para el consumo, lo que se traduce en platos de mejor sabor y presentación.

Variedad y disponibilidad: El formato de compra puede determinar la variedad de ingredientes disponibles para el menú del servicio de alimentos. Contar con una amplia gama de opciones permite ofrecer platos más interesantes y atractivos para los clientes, lo que mejora la experiencia gastronómica.

Eficiencia y costos: Un formato de compra bien planificado y organizado puede mejorar la eficiencia operativa y reducir los costos. Comprar al por mayor o en grandes cantidades a proveedores confiables puede generar ahorros significativos y evitar gastos innecesarios.

Sostenibilidad y responsabilidad social: Optar por proveedores que sigan prácticas sostenibles y éticas contribuye a la responsabilidad social del negocio. Comprar alimentos de origen local o con certificaciones de sostenibilidad ayuda a apoyar a los agricultores locales y reducir la huella ambiental.

Control de inventario y desperdicio: Un formato de compra adecuado facilita el control del inventario y la gestión de desperdicios. Comprar solo lo necesario y almacenar adecuadamente los alimentos ayuda a reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, lo que también es beneficioso para la rentabilidad del negocio.Cumplimiento normativo y de seguridad alimentaria: El formato de compra debe cumplir con las regulaciones y normativas de seguridad alimentaria. Elegir proveedores certificados y asegurarse de que los productos cumplan con los estándares de calidad es esencial para mantener la seguridad de los clientes y el cumplimiento legal.Adaptación a la demanda: Un formato de compra flexible y bien estructurado permite adaptarse a las fluctuaciones de la demanda. Esto es especialmente importante en negocios de servicio de alimentos que pueden enfrentar cambios estacionales o eventos especiales.

En conclusión, el formato de compra de alimentos en un servicio de alimentos es un factor determinante para la calidad de los productos, la eficiencia operativa y la sostenibilidad del negocio. La selección cuidadosa de proveedores y una gestión adecuada del inventario son aspectos esenciales para garantizar el éxito y la satisfacción de los clientes en este tipo de negocios.

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 Hogar San José Sasaima, para el mes de julio de 2023, se desarrolló la capacitación con el tema, Generalidades de la Resolución 2674 de 2013, 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 la Resolución 2674 de 2013, y lo que nos atañe como servicio de alimentos de dicha resolución, y la importancia del cumplimiento de la misma para asegurar el mantenimiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Esta socialización, se realizó en tres momentos, primero, se hizo entrega del pre test, y se aplicó, posteriormente se desarrolló el tema, y finalmente se aplicó el post test.

Hallazgos encontrados en la socialización:

Durante la socialización, se evidenció que todas las manipuladoras de alimentos, reconocieron la Resolución, y conocían de manera general, de lo qué se trata y la importancia de aplicar la normativa al interior del servicio de alimentos, dentro de las acciones que ellas y ellos pueden desarrollar, reconocieron realizar adecuadas prácticas de limpieza y desinfección, también mencionaron el tema de los arreglos locativos y las características que se deben cumplir, el porte adecuado de la indumentaria entre otros.

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
No aplica	No aplica	No aplica

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

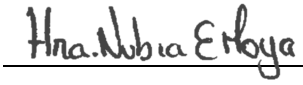
REGISTRO FOTOGRÁFICO







En constancia de lo anterior firman:

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: Formato Test Final y Test Inicial, listado de asistencia

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez Nutricionista de la 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: 1 de 1

Tema: Generalidades Resolución 2674 de 2023 y formato de compras. Lugar: Hogar San José Fecha y hora: 21/07/2023.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Maria Fernanda Hernández	1004553440	Hogar San Jose	Aux de cocina	leomes1268@hotmail.com	3235771207	Fernanda H.
2	Sandra Villalobos	52327279	Hogar San José	Aux de Cocina		3185578[illegible]	
3	Jenifer [illegible]	1149824840	Hogar San José	Aux Cocina		3227403358	
4	Jinlan Galindo	50851588	Hogar San José	Aux Cocina		3144573528	
5	Angelica Mendez	1070780269	Hogar San Jose	Aux Cocina		3135481799	Angelica M.
6	Adriana lucia Silva	1033560956	Hogar San Jose	Tecnico en cocina		3186051501	
7	Mery Romero	1013617266	Hogar san Jose.	Aux cocina		3163810413	Luz Mery

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013 — 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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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.

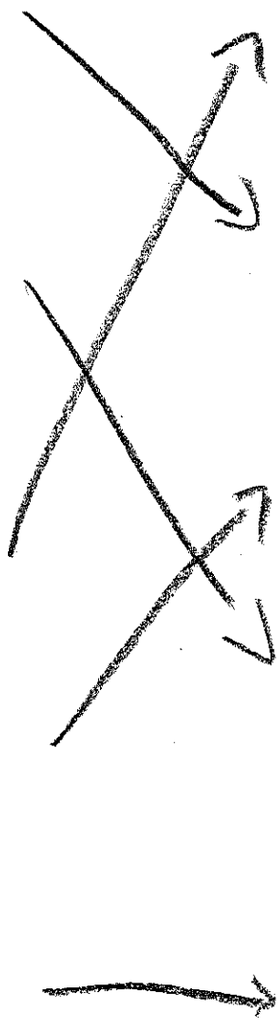
COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013 / 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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

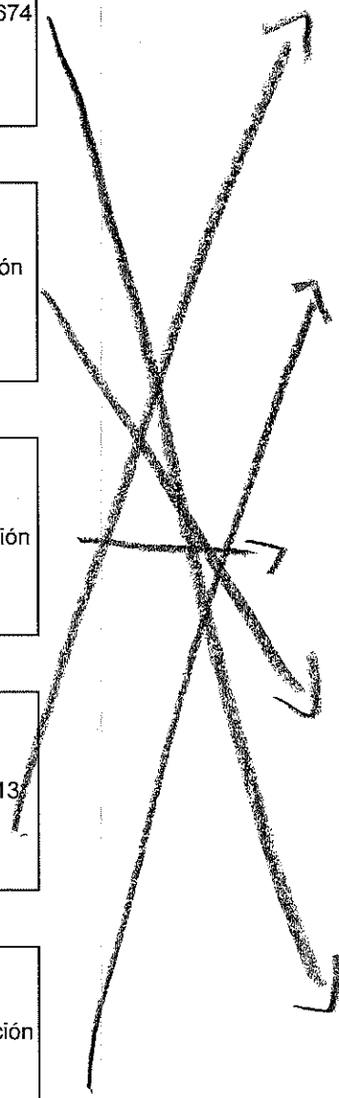


NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: FERNANDA HERNANDEZ

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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.



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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013	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.

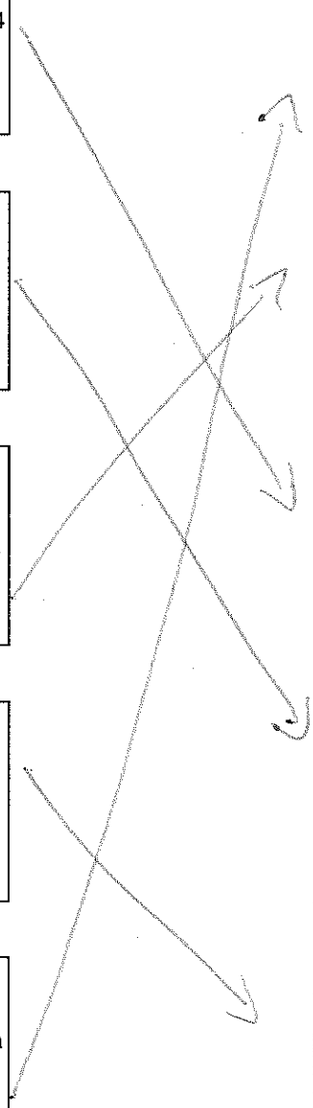
COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: ANGÉLIZA 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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.



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

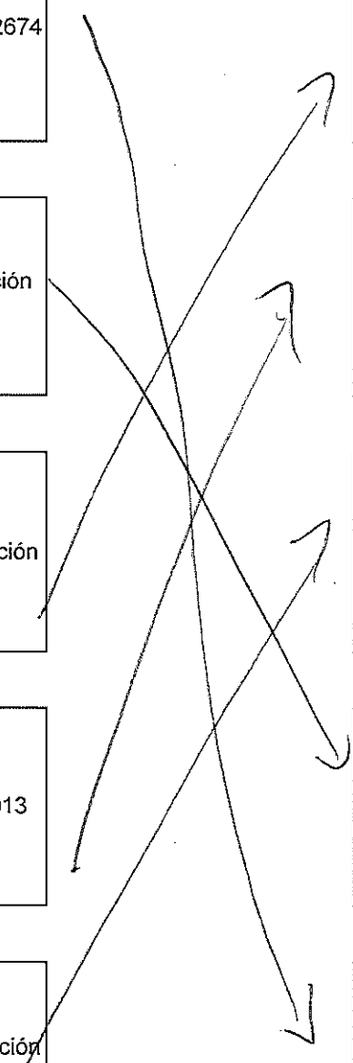
COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013 / 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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

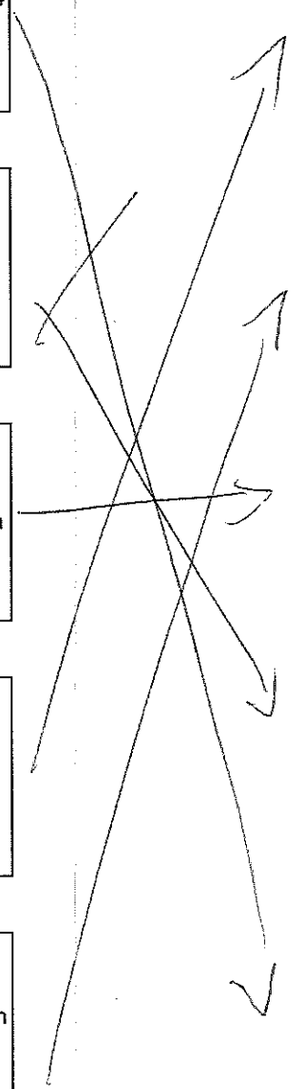


NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: JENNIFER LEAL

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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

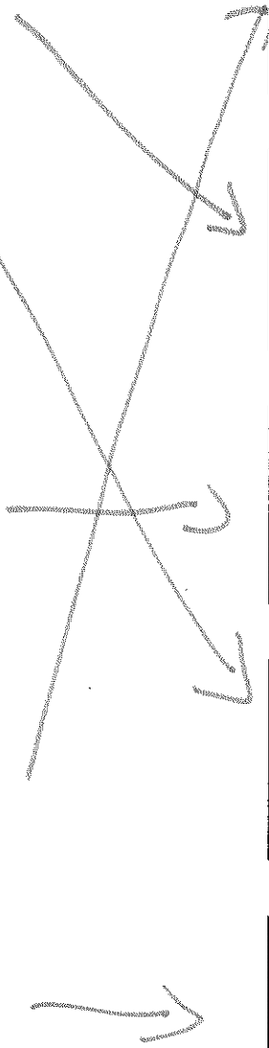


ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ		PROYECTO: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013	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.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

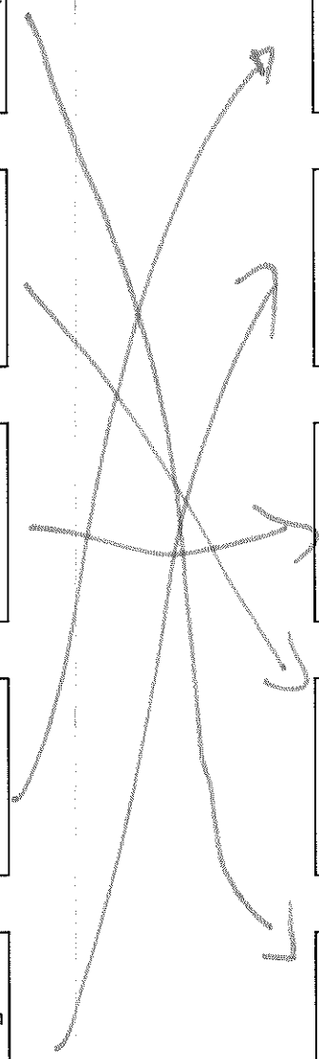


NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: LUCIA SILVA

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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.



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: 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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.

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: 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:21/07/2023	TEMA: Generalidades Resolución 2674 de 2013	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
¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?	Realizar pruebas de toxicidad en los alimentos.
¿Cuál es el ámbito de aplicación de la Resolución 2674 de 2013?	Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013	apacitar regularmente al personal en prácticas de manipulación de alimentos.
NO es requerida por la Resolución 2674 de 2013	Todos los establecimientos que comercializan alimentos en Colombia.
beneficio principal de la aplicación de la Resolución 2674 de 2013	Garantizar la requisitos de higiene que deben cumplir los establecimientos de alimentos según la Resolución 2674 de 2013 de alimentos en Colombia.