ACTA N° 316 SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 24/08/2023

HORA: 10:00 am – 11:00 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Concepto Higiénico Sanitario y Procedimiento recepción de alimentos. Formato recepción 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.

OBJETIVO: Exponer con el personal del servicio de alimentación la importancia del Concepto higiénico sanitario en un servicio de alimentación

INTRODUCCIÓN:

En Colombia, al igual que en muchos otros países, existe una normatividad específica relacionada con la higiene y la inocuidad de los alimentos. Esta normatividad tiene como objetivo principal asegurar que los alimentos que se ofrecen al público sean seguros para el consumo, evitando así posibles brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y protegiendo la salud de los consumidores. Una de las regulaciones clave en este sentido es la Resolución 2674 de 2013, la cual establece las directrices para el manejo higiénico-sanitario de los alimentos en los establecimientos de alimentación en Colombia. Esta resolución abarca una amplia gama de requisitos, desde el almacenamiento y manipulación hasta la preparación y venta de alimentos. La importancia de cumplir con esta normatividad radica en varios aspectos cruciales:

Protección de la salud pública: Al asegurar que los alimentos sean manejados y preparados de manera higiénica, se reduce significativamente el riesgo de contaminación y propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos, como la salmonela o la intoxicación alimentaria. Esto es especialmente relevante para los grupos de población más vulnerables, como los niños, los ancianos y las personas con sistemas inmunitarios comprometidos. Confianza del consumidor: Las personas cada vez son más conscientes de la importancia de la seguridad alimentaria y se preocupan por consumir alimentos que cumplan con los estándares de higiene y calidad. Un servicio de alimentación que cumple con la normatividad higiénico-sanitaria genera confianza en los consumidores, lo que se traduce en una mayor preferencia hacia estos establecimientos y, en última instancia, en un crecimiento del negocio. Cumplimiento legal: No cumplir con la normatividad higiénico-sanitaria puede tener implicaciones legales para los establecimientos de alimentación. Las autoridades pueden realizar inspecciones y sancionar a aquellos que no cumplan con los estándares establecidos. Estas sanciones pueden ir desde multas económicas hasta el cierre del establecimiento, lo que puede tener graves consecuencias económicas y reputaciones. Imagen corporativa y competitividad: Un servicio de alimentación que cumple con la normatividad higiénico-sanitaria proyecta una imagen de profesionalismo, responsabilidad y compromiso con la salud pública. Esto puede ser un diferenciador clave en un mercado altamente competitivo, donde los consumidores buscan cada vez más establecimientos que ofrezcan alimentos seguros y de calidad. Para asegurar la correcta implementación de la normatividad higiénico-sanitaria, es esencial llevar a cabo un riguroso programa de capacitación y entrenamiento de todo el personal involucrado en el manejo de alimentos. Esto incluye desde los manipuladores hasta los chefs y los encargados de la limpieza y desinfección. Además, es necesario establecer controles y procedimientos claros que se ajusten a las exigencias de la norma y llevar a cabo inspecciones regulares para garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos. En resumen, la importancia del concepto higiénico-sanitario en un servicio de alimentación, de acuerdo con la normatividad colombiana, es vital para garantizar la seguridad y protección de la salud pública, generar confianza en los consumidores, cumplir con las exigencias legales y proyectar una imagen corporativa sólida y competitiva. Cumplir con esta normatividad no solo es un requerimiento, sino una responsabilidad y compromiso con la salud de los consumidores y el éxito del negocio.

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 agosto de 2023, se desarrolló la capacitación con el tema, Concepto Higiénico Sanitario y Procedimiento recepción de alimentos. Formato recepción de 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 al tema, 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, y la importancia de tener actualizado y con clasificación de favorable el concepto higiénico sanitario.

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 septiembre de 202

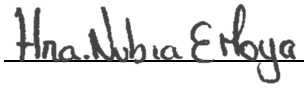
REGISTRO FOTOGRÁFICO







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 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de alimentos	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: ANGELICA 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: ANGELICA 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de alimentos	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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de 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.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de 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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

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.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por 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: Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:24/08/2023	TEMA: Concepto higiénico sanitario en el servicio de alimentos	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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos? Para Prevenir Infecciones A Nuestro Organismo	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos? Es Importante Porque Si No Se Conserva La Temperatura Los Alimentos Se Pueden Descomponer Y Producir Enfermedades	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

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
¿Por qué es fundamental mantener altos estándares de higiene y sanidad en un servicio de alimentos?	preservar la calidad y seguridad de los alimentos perecederos.
¿Cuál es el papel de la manipulación adecuada de alimentos en la prevención de enfermedades?	comprendan y apliquen prácticas higiénicas en todas las etapas de la preparación y servicio de alimentos.
¿Cómo afecta la limpieza de las instalaciones a la seguridad alimentaria?	evitar la acumulación de suciedad, grasa y microorganismos. Una limpieza insuficiente puede ser un caldo de cultivo para bacterias y gérmenes que pueden contaminar los alimentos, poniendo en riesgo la salud de los consumidores.
¿Cuál es la importancia de la cadena de frío en la conservación de alimentos?	prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias y patógenos. Esto disminuye el riesgo de intoxicaciones alimentarias y enfermedades transmitidas por alimentos.
¿Cómo contribuye la capacitación del personal a la garantía de la higiene sanitaria en un servicio de alimentos?	prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos

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: Concepto Higienico Sanitario y Procedimiento recepción de alimentos. formato recepción de alimentos Lugar: Hogar San José Sasaima. Fecha y hora: 24/08/2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jenifer Leal	1148218940	Hogar San José	Aux Cocina		3224483358	
2	Dayra Rivera	1070780806	Hogar San José	aux cocina		3227135272	
3	Adriana lucia Silva	1003509.56	Hogar San José	Tecnico Gastronomia		3186051501	
4	Angelica Mendel	1070780469	Hogar San José	Aux Cocina		3135481799	Angelica M
5	Dielan Gaviria	50851588	Hogar San Jose	Aux Cocina		3145733528	
6	Luz Mery Romero	1013617266	Hogar San Jose	Aux cocina		3163810413	Luz Mery
7	Fernanda Hernández	1054558440	Hogar San José	AUX COCINA		3235771209	Fernanda 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.