

ACTA No. 372 SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO**HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023****FECHA:** Sasaima, Cundinamarca 30/09/2023**HORA:** 10:00 am – 11:00 am**LUGAR:** Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima**TEMA:** Limpieza y desinfección de alimentos y rotulación 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 de realizar los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos y la rotulación de estos.

INTRODUCCIÓN:

La manipulación adecuada de alimentos es fundamental para garantizar la salud y seguridad de las personas que los consumen. La limpieza y desinfección de alimentos son prácticas esenciales que no solo preservan la calidad de los productos, sino que también previenen la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Aquí se destacan varios aspectos cruciales de la importancia de realizar la limpieza y desinfección de alimentos:

1. **Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):** La contaminación de alimentos por microorganismos patógenos puede causar enfermedades graves. Bacterias como Salmonella, Escherichia coli (E. coli) y Campylobacter, así como virus y parásitos, pueden provocar intoxicaciones alimentarias. La limpieza y desinfección adecuadas ayudan a eliminar o reducir significativamente la presencia de estos microorganismos, minimizando así el riesgo de ETA.

2. Seguridad Alimentaria: Los estándares de higiene son regulados por las autoridades sanitarias en todo el mundo. Los establecimientos de alimentos y las industrias relacionadas están obligados a cumplir con estas normativas para asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo humano. La limpieza y desinfección son aspectos fundamentales de estas regulaciones y son verificados regularmente por las autoridades competentes.

3. Preservación de la Calidad: La limpieza y desinfección adecuadas no solo previenen enfermedades, sino que también preservan la calidad de los alimentos. La contaminación bacteriana puede provocar el deterioro de los alimentos, afectando su sabor, textura y apariencia. Al mantener limpias las instalaciones y equipos, se garantiza la frescura y la calidad de los productos alimenticios.

4. Fomentar la Confianza del Consumidor: Los consumidores confían en que los alimentos que compran y consumen son seguros. Las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en restaurantes, tiendas de comestibles y en el hogar fomentan esta confianza. Los consumidores tienen derecho a alimentos seguros y saludables, y la responsabilidad de proporcionarlos recae en todos los actores involucrados en la cadena alimentaria.

5. Educación y Conciencia: La educación sobre la importancia de la limpieza y desinfección de alimentos es fundamental. Los trabajadores de la industria alimentaria y los consumidores deben estar bien informados sobre las mejores prácticas de higiene. La conciencia pública sobre cómo manipular y preparar alimentos de manera segura puede prevenir numerosos casos de enfermedades transmitidas por alimentos.

En resumen, la limpieza y desinfección de alimentos son prácticas esenciales para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir enfermedades y preservar la calidad de los productos. Al seguir pautas estrictas de higiene en todas las etapas de la producción y preparación de alimentos, podemos proteger la salud pública y construir una sociedad donde todos puedan disfrutar de alimentos seguros y saludables.

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 septiembre 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:

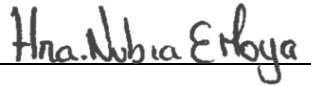
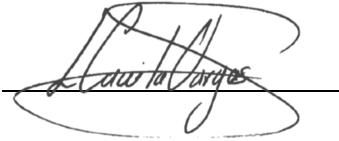
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos en las labores diarias que se realizan en el servicio de alimentación	Equipo manipulador de alimentos	Inmediata
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se convoca nueva reunión para el mes de octubre 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	

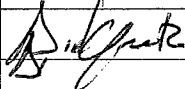
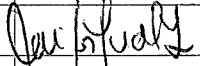
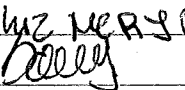
Anexos: Formato Test Final y Test Inicial, listado de asistencia

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez Nutricionista de la Unidad Operativa

1. Tema: Limpieza y desinfección de muros y rótulos

2. Lugar: Hogar San José Sasaima.

3. Fecha y hora: 24/09/2023.

4. Item	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Gaviria Rios Ayrlen Maria	50851488	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	lorensofiahernandezgaviria@gmail.com	3144573528	
2	Hernandez Castiblanco Maria Fernanda	1054553440	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	lesmes1268@hotmail.com	3235771207	
3	Leal Lopez Jenifer Tereza	1148211840	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	jenileal2714@gmail.com	3227473358	
4	Mendez Garcia Angelica Maria	1070780268	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	mendezgarciaangelica29@gmail.com	3135481799	Angelica Mendez
5	Rivera Pachon Dayra Katerin	1070780682	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	daira12345pachon@gmail.com	3227483358	DAYRA RIVERA
6	Romero Moreno Luz Mery	1013617266	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	romeromerenoluzmery5@gmail.com	3163810413	Luz Mery R
7	Villalobos Bermudez Sandra Yaneth	52327279	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Op. Cocina	CONTARTISTA	sandravilla123@gmail.com	3185578015	
8	Silva Bustos Adriana Lucia	1003560956	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE SASAIMA	Tec. Cocina	CONTARTISTA	adrianalucia.silva.16@gmail.com	3186051501	Adriana Silva
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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: 2 de 2
NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: MERY ROMERO MORENO		
EQUIPO No: NA		
Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.		
COLUMNA A		COLUMNA B
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		la lavas las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades

 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: 7770Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA:29/09/2023	TEMA: Limpieza y desinfección 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 MORENO		
Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.		
COLUMNA A		COLUMNA B
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-299</p> <p>Versión: 0</p> <p>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019</p> <p>Página: 2 de 2</p>
<p>NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: SANDRA VILLALOBOS</p>		
<p>EQUIPO No: NA</p>		
<p>Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.</p>		
<p>COLUMNA A</p>		<p>COLUMNA B</p>
<p>¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?</p>		<p>lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada</p>
<p>¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?</p>		<p>La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.</p>
<p>¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?</p>		<p>establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.</p>
<p>¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?</p>		<p>lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.</p>
<p>¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?</p>		<p>eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-299
	FORMATO TEST INICIAL Y FINAL		Versión: 0
			Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
			Página: 1 de 2
SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ		PROYECTO: 7770Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:29/09/2023	TEMA: Limpieza y desinfección de 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 enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.			
COLUMNA A		COLUMNA B	
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada	
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.	
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.	
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.	
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades	

 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: 7770Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA:29/09/2023	TEMA: Limpieza y desinfección 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 enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.			
COLUMNA A		COLUMNA B	
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada	
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.	
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.	
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.	
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades	

 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: ANGELICA MÉNDEZ		
EQUIPO No: NA		
Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.		
COLUMNA A	COLUMNA B	
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?	lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada	
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?	La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.	
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?	establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.	
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?	puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.	
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?	eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades	

 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: 7770Compromiso con el envejecimiento activo y una Bogotá cuidadora e incluyente
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA:29/09/2023	TEMA: Limpieza y desinfección de alimentos	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS		
Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.		
COLUMNA A		COLUMNA B
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades

 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: ADRIANA LUCIA SILVA BUSTOS		
EQUIPO No: NA		
Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.		
COLUMNA A		COLUMNA B
¿Por qué es importante lavar cuidadosamente las frutas y verduras antes de consumirlas?		lavarse las manos antes de manipular alimentos, almacenar adecuadamente los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada
¿Cómo puede la falta de limpieza y desinfección adecuadas en las cocinas y restaurantes contribuir a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos?		La exposición constante a dosis no letales de antibióticos puede fomentar el desarrollo de cepas de bacterias resistentes, lo que complica el tratamiento de las enfermedades humanas.
¿Cuál es el papel de las autoridades sanitarias y reguladoras en la garantía de la limpieza y desinfección de alimentos en establecimientos públicos?		establecen y hacen cumplir las normativas de higiene en establecimientos públicos.
¿Cómo pueden los consumidores contribuir a la seguridad alimentaria en sus hogares?		La presencia constante de bacterias y otros patógenos en las superficies y utensilios puede permitir que las bacterias y otros patógenos se multipliquen en las superficies y utensilios.
¿Cuál es la relación entre la limpieza y desinfección de alimentos y la resistencia a los antibióticos?		eliminar posibles residuos de pesticidas, suciedad y microorganismos patógenos que podrían causar enfermedades