

ACTA N°1

FECHA: 15 de mayo 2026

HORA: 3:00 pm a 4:00 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL INDEPENDENCIA

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Talento humano, Manipuladoras de alimentos, personal de servicios generales del Jardín Infantil Cofinanciado Independencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:

Brindar a las manipuladoras de alimentos y al personal de servicios generales información clara y práctica sobre la clasificación de los alimentos según su nivel de riesgo en salud pública, con el propósito de mejorar las prácticas de manipulación, almacenamiento y preparación, y así prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

MATERIALES Y MÉTODOS:

- *Video beam
- *Computador
- *Presentación

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

Siendo las 3:00 p.m. se da inicio a la socialización acerca de la “**Clasificación de los alimentos**”, con una introducción sobre la relevancia de identificar el nivel de riesgo que representan los diferentes productos alimenticios, resaltando que una correcta manipulación, conservación y almacenamiento son factores esenciales para proteger la salud de los niños y niñas dentro del jardín infantil.

Previo al desarrollo del contenido, se aplicó un **pre-test** a las asistentes con el objetivo de conocer el nivel de conocimientos previo sobre la temática y detectar posibles vacíos de información.

Durante la socialización, se presentó la clasificación de los alimentos en tres categorías principales:

- **Alimentos de mayor riesgo en salud pública:** Se explicó que son aquellos con alta probabilidad de contaminación microbiológica y que requieren control estricto de temperatura y manipulación. Ejemplos: carnes, pescados, mariscos, lácteos sin pasteurizar, alimentos preparados listos para el consumo. Se enfatizó la importancia de mantener la cadena de frío, garantizar la cocción completa y evitar el contacto cruzado.

- **Alimentos de medio riesgo en salud pública:** Son productos que, aunque menos vulnerables que los anteriores, pueden contaminarse si no se conservan o manipulan adecuadamente. Ejemplos: huevos, embutidos, salsas preparadas, panes con relleno. Se recordaron medidas como refrigeración adecuada, uso de utensilios limpios y verificación de fechas de vencimiento.
- **Alimentos de menor riesgo en salud pública:** Son aquellos que, por sus características, presentan baja probabilidad de contaminación si se manipulan correctamente. Ejemplos: frutas enteras, hortalizas sin cortar, granos secos, pan sin relleno. Las recomendaciones incluyeron lavado previo al consumo y almacenamiento en condiciones secas y limpias.

La facilitadora subrayó que el riesgo no depende únicamente del tipo de alimento, sino también de las condiciones de higiene, la temperatura, el tiempo de exposición y el manejo por parte del personal. Se complementó la exposición con **ejemplos prácticos del menú y la cocina del Jardín Independencia**, permitiendo a las asistentes identificar alimentos que preparan a diario y aplicar la clasificación aprendida.


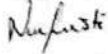
Posteriormente, se desarrolló un espacio para resolver dudas y reforzar recomendaciones, fomentando la participación activa y el intercambio de experiencias entre el personal.

Una vez finalizada la exposición, se aplicó un **post-test** con el objetivo de verificar si la información transmitida fue clara y comprendida por las participantes, comparando los resultados con el pre-test inicial para medir el nivel de aprendizaje alcanzado.

De tal manera, que siendo las 4:00pm se da por terminada la socialización, reiterando que la seguridad alimentaria es responsabilidad de todos y que la correcta clasificación y manipulación de los alimentos es una herramienta fundamental para proteger la salud pública. Al igual que se llegaron a algunos acuerdos tales como: Aplicar de forma permanente las recomendaciones de manejo según la categoría de riesgo de cada alimento, reforzar la vigilancia sobre la correcta conservación y manipulación dentro de la cocina y se recalcó la importancia de cumplir con las normas de higiene personal y del entorno de trabajo. Se agradeció la asistencia, disposición y participación de los presentes y se recolectan las evidencias fotográficas proporcionadas al momento de la socialización.

CONVOCATORIA.

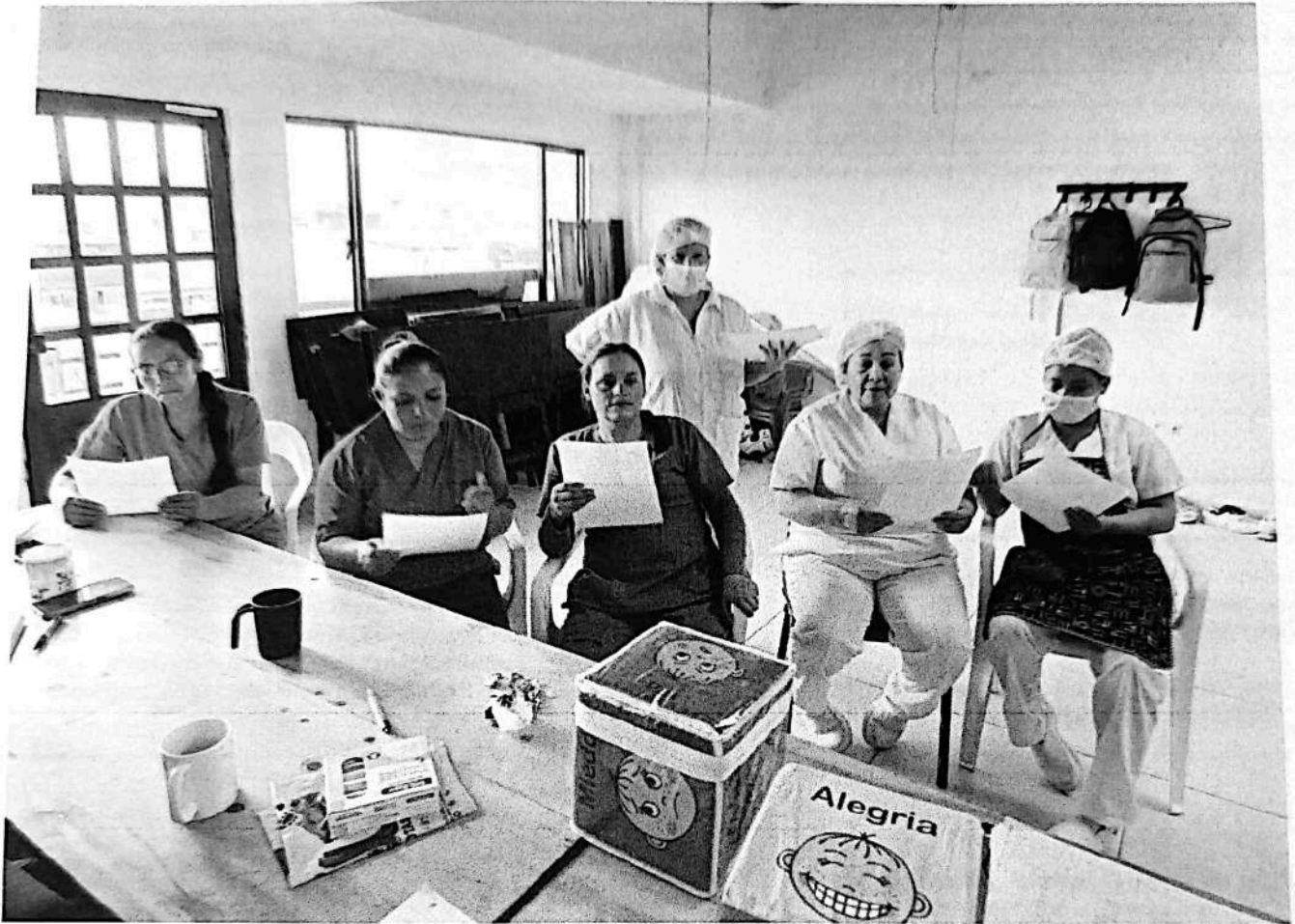
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carolina Giraldo Correa	Nutricionista	Operador	
Nidia Leonor Bustamante	Encargada de unidad servicio	Jardín Independencia	

Anexos:

Elaboró: Carolina Giraldo Correa.

REGISTRO FOTOGRÁFICO





ALCALDIA 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 12019038990 - 09/09/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carly Salas

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

5/5

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: Cirly Salas

EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

a. Falso
b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

5/5

a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
 b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

a. Carnicos y lácteos
b. Azúcar, panela y sal
c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

a. Yogurth y mantequilla
 b. Dulces y confitería
c. Mayonesa y salsa tartara
d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: BOSA PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: *Maria Mercedes Manuella*

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

5/5

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: Maria Mercedes Mancilla

EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

5/5

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: *Edilce Elarn Puente*

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

5/5

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Camicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogur y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: Edilce Mann Puentes
EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

a. Falso _____
b. Verdadero ✓

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

S15

a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

a. Carnicos y lácteos
b. Azúcar, panela y sal
c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

a. Yogurth y mantequilla
b. Dulces y confitería
c. Mayonesa y salsa tartara
d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: BOSA PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: T-AMBRIS FIERRO

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

a. Falso

b. Verdadero

X

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

415

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

a. Carnes y lácteos

b. Azúcar, panela y sal

c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

a. Yogur y mantequilla

b. Dulces y confitería

c. Mayonesa y salsa tartara

d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: FARLOVIS FIERVO

EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso _____
- b. Verdadero _____

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

A/5

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

Johanna Martinez

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

415

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnicos y lácteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogur y mantequilla
- b. Dulces y confitería
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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:

Johanna Martinez

EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso _____
- b. Verdadero _____

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

515

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- a. Carnices y lacteos
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcoholicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- b. Dulces y confiteria
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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 12019038990 - 09/09/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: CLASIFICACION DE ALIMENTOS

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: *Heidy Nunez*

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteracion de las características organolepticas, fisicas, quimicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- a. Falso
- b. Verdadero

Contaminación física: Cosiste en la incorporacion de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaborción o en la coccion o servido como:

- ~~a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.~~
- b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

515

Contaminación biológica: Es la oresentia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposicion, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
- ~~b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.~~
- c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud publica. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- ~~a. Carnicos y lacteos~~
- b. Azúcar, panela y sal
- c. Son las bebidas alcoholicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
- ~~b. Dulces y confiteria~~
- c. Mayonesa y salsa tartara
- d. Todas las anteriores



ALCALDIA 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: Keidy Nunez

EQUIPO No:

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

El siguiente enunciado es Falso o Verdadero
La contaminación de los alimentos: Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor

- ~~a. Falso~~
~~b. Verdadero~~

Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servido como:

- ~~a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.~~
~~b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.~~
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

515

Contaminación biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación

- a. Tomillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.
~~b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.~~
c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:

- ~~a. Carnicos y lácteos~~
b. Azúcar, panela y sal
c. Son las bebidas alcohólicas

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos, como:

- a. Yogurth y mantequilla
~~b. Dulces y confitería~~
c. Mayonesa y salsa tartara
d. Todas las anteriores