ACTA N° 225 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA. 2023

FECHA: 21 de julio de 2023

HORA: 3:00 p.m. – 4:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Contribución del manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población, Condiciones del personal que manipula alimentos.

ASISTENTES: Hector Leonardo Moreno (tecnólogo de alimentos) y Juan Carlos Rodríguez (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado Hogar casa Santa María.

ORDEN DEL DÍA: Saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca de la contribución del manejo higiénico de los alimentos y condiciones para manipular alimentos.

INTRUDUCCION: El decreto 3075 de 1997 acompañado de la resolución 2674 del 2013 dictan las normas básicas de procesamiento de alimentos con el ánimo de Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario. con base a estas normas capacitamos a nuestro personal manipulador, acerca de las variables de las condiciones del personal que se debe tener para manipular alimentos teniendo en cuenta la contribución del manejo higiénico de estos.

Teniendo en cuenta esto se hace énfasis en la presentación personal, en el lavado de las manos de manera periódica y en cada cambio de actividad.

El uso de los implementos de protección tales como cofia y tapabocas para minimiza contaminación a la materia prima por saliva o cabellos.

El uso de zapatos en material antideslizante, cerrados y de color blanco.

La utilización de la cantidad adecuada de hipoclorito en solución con agua para el lavado y desinfección de las frutas y verduras.

No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar en las áreas donde se manipulen alimentos.

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente a la contribución del manejo higiénico de los alimentos y condiciones del manipulador.

Se realiza la capacitación del tema acordado explicando, las principales condiciones para manipular alimentos y contribución a la que lleva esto. Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad, pre test pos test, lista de asistencia.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodríguez	Coordinador del centro	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	
Hector Leonardo Moreno	Técnico en gastronomía	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión:** 2
	PRE TEST	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

Juan Suarez
Juli Bernal
Diego Cotrino

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	
c	La opcion A y B son incorrectas.	X
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	K
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que cosiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	V
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	
d	La opcion A y C son correctas.	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POS TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Juan Suarez Julie Bernal **GRUPO #** Juan Cotrino

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	X
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que consiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	X
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	X
d	La opcion A y C son correctas.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión**: 2
	PRE TEST	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta ANA CORONEL Yoana Beltran

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	X
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	X

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	X

4 Identifique en que cosiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	V
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	
d	La opcion A y C son correctas.	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POS TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta ANA CORONEL **GRUPO #**

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ? YOANA Beltran

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	X
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que consiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	
d	La opcion A y C son correctas.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión:** 2
	PRE TEST	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta DIEGO CRUZ GISELA MARIN

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	
c	La opcion A y B son incorrectas.	X
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que cosiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	
d	La opcion A y C son correctas.	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POS TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión**: 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta DIEGO CRUZ **GRUPO #**

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ? GISELA MARIN

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	X
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que consiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	X
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	X
d	La opcion A y C son correctas.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión:** 2
	PRE TEST	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Graciela Patiño ANDRES OLVARES

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	X
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	X
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que cosiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	
d	La opcion A y C son correctas.	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **POS TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta GRACIELA PATIÑO ANDRED ALVAREZ **GRUPO #**

1 ¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

a	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	
b	Son las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	
c	Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricacion , procesamiento, preparacion, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	X
d	Ninguna de las anteriores.	

2 ¿Que caracteristica debe tener la vestimenta del manipulador de alimentos?

a	Cuando se utiliza delantal , este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminacion del alimento y accidentes de trabajo.	
b	De color claro que permita visualizar facilmente su limpieza.	X
c	La opcion A y B son incorrectas.	
d	Ninguna de las anteriores	

3 La Contaminación Cruzada es ...

a	Aquella que se produce cuando los alimentos entran en contacto directo con sustancias nocivas para la salud. Ocurre, por ejemplo, cuando manipulamos con los mismos utensilios todo tipo de alimentos (crudos, cocinados,etc.).	X
b	Aquella que tiene lugar cuando se utilizan alimentos de origen vegetal y animal a la vez	
c	Un tipo de contaminación producida por el uso de distintos tipos de carnes en una misma elaboración.	
d	Todas las anteriores.	

4 Identifique en que consiste la contaminacion fisica

a	Fisico, quimico o biologico	
b	La opcion a y opcion c son correctas.	
c	Consiste en la presencia de cuerpos extraños que se ven a simple vista en el alimento. Estos llegan, generalmente, a través de la manipulación o en el transporte de los alimentos. Los cuerpos extraños pueden ser trozos de vidrio, plásticos, virutas de madera, pelos, pendientes, anillos, etc.	X
d	Ninguna de las anteriores	

5 identifique etapas de proceso en las que se puede contaminar los alimentos

a	Coccion y Almacenamiento	X
b	Extraccion de materias primas.	
c	Transporte.	X
d	La opcion A y C son correctas.	

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

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: Contribución del manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población, Condiciones del personal que manipula alimentos

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: 21 JULIO DE 2023 3:00 PM A 4:00 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	MARIA GRACIELA PATIÑO	60309102	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3144871826	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3004510969	
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3123434379	
4	DERLY GISELA MARIN VILLA	1122143589	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3124376464	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3195197717	
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3223965314	
7	JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS	101900634	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3144247826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3015915508	
9	JUAN DIEGO COTRINO MORENO	1233911790	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3134987499	

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.