

ACTA

FECHA: Bogotá, 06 agosto del 2026

HORA: 2:00 pm -4:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil cofinanciado Independencia

TEMA: Procesos en el servicio de alimentación (Compra de alimentos, transporte, recibo y almacenamiento)

ASISTENTES: Talento Humano unidad de servicios generales y manipuladoras de alimentos del Jardín Infantil Independencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución

OBJETIVO: Sensibilizar al personal manipulador de alimentos y de servicios generales sobre los procedimientos que se realizan en el servicio de alimentos.

DESCRIPCION DE LA JORNADA

En la jornada de capacitación se explica lo siguiente:

PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

-
- **Compra de alimentos: Este paso está a cargo del operador**
-

Identificar y seleccionar los proveedores

El representante legal de la unidad operativa debe hacer una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

Se requiere que cada unidad operativa conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, al igual que conocer la normativa vigente para el rotulado de los alimentos, Resolución 5109 de 2005.

También se necesita concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos, según normatividad vigente. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

-
- **Transporte de alimentos: Este paso está a cargo del operador**
-

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente. Debe contar con concepto sanitario "favorable o cumple" del vehículo, con vigencia no mayor a un año.

Requisitos de los vehículos transportadores de alimentos.

Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones fisicoquímicas, que facilitan la absorción de los nutrientes.

Reforzar las cualidades gustativas para que los alimentos tengan mayor aceptabilidad.

Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (7°C a 59°C) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60°C , que aseguran la eliminación ó disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Observaciones:

Es importante tener en cuenta que al realizar cocción, el alimento presente una temperatura interna no menor de 60°C , con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato de control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

Pelado, corte y picado

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte ó picado según sea la preparación.

Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percutido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.

Cuchillos de cortar y trinchas: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.

Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar contruidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

Pesado

Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula ó grameras deben ser sometidas a verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros. y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice como mínimo con 24 horas de antelación a la preparación.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60°C, con los siguientes propósitos:

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2°C grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, de la parte del producto almacenado, de las condiciones de recolección, de la temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimento, higiene en la elaboración y envasado.

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar varias veces al día el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

Almacenamiento en Seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

Los alimentos se ubicarán mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de su empaque original y ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre estas, la pared y el piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.

Es importante que se ubiquen de forma separada los alimentos perecederos, de los no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas

Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).

Almacenamiento en Congelación.

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C.

La temperatura de congelación varía de acuerdo a las características propias de cada alimento y del tiempo de conservación que se quiera tener el alimento. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto.

La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prelistamiento es de -18°C, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de -8°C, porque no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Tenga en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

Descongelación de los Alimentos:

Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne sáquela del congelador como mínimo con 24 horas antes y colóquela sobre un recipiente plástico en la parte más fría de la nevera o refrigerador y déjela allí hasta el momento en que se vaya a preparar, si la va adobar, espere a que esté completamente descongelada y póngala en una recipiente con las especias y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se descongelen nunca deben volver a congelarse.

Almacenamiento en Refrigeración

Verificación calibración del termómetro de alimentos; Método del punto de hielo
Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla. Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse. Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.

Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

• Almacenamiento de Alimentos

Condiciones Generales para el Almacenamiento:

Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar; estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.

Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).

Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos).

Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.

Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario en los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el cual nos puede determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independiente para cada equipo (refrigeración y congelación). Formato Control de temperaturas de refrigeración y formato de control de temperaturas de congelación, en equipos.

Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.

Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección.

Los sitios de almacenamiento deben estar protegidos del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.

Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

Rotulado y Etiquetado de Materias Primas o Envasados

La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de rotulado y etiquetado para materias primas y envasados que deben cumplir los alimentos para consumo humano, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos.

El material para realizar el rotulado puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tabillas acrílicas para marcar con marcador borra seco, entre otros. Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado

En el momento de recibo de los alimentos el responsable de la Unidad Operativa debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:

Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.

Se debe evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.

Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.

Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.

Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.

No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.

Refrigeración a máximo 4 ° C, cuando se requiera.

Congelación a máximo - 18 ° C, cuando se requiera.

Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.

Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.

Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda "Transporte de Alimentos".

Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

• Recibo de alimentos

Se debe destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en la recepción de alimentos y que conozca lo siguiente:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.

La persona que recibe los alimentos debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.

Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.

El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.

Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.

Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.

Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.

La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos. Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.

Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

En caso de que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotulado de acuerdo con lo expuesto anteriormente, las cuales tendrán un solo uso, es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objetivo de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de los alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación, se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos.

Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieran refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.

Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.

Después de colocar alimentos en las bolsas es necesario que se realice un buen cierre de las bolsas.

O reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento.

No someter las bolsas al calor.

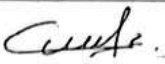
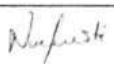
No cocer el alimento juntamente con el empaque.

Asimismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.

Los alimentos como frutas, hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especies, teniendo precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

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 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: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

X

- a Profesional en atención
- b Unidad de servicios generales
- c Manipuladoras de alimentos
- d Representante legal de unidad operativa
- ☒ e Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos y por ningun motivo servir los alimentos directamente con las manos

- a. falso
- ☒ b. Verdadero

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____ °C

4/5

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos frios se eben servir a una temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango. Cuidado con los dedos! Puede contaminar los alimentos.

- ☒ a. falso
- b. Verdadero



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE ATENCIÓN 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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos
y por ningun motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso _____
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos frios se eben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso _____
- b. Verdadero ☒

5/5



SECRETARÍA DE INCLUSIÓN 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: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: FANCY FERRAZ

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos
y por ningun motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso ☒
- b. Verdadero ☐

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

- ☒ a. 10°C
- b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos frios se eben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso ☒
- b. Verdadero ☐



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: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: /-anois /iervc

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladores de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos y por ningun motivo servir los alimentos directamente con las manos

- a. falso
- ☒ b. Verdadero

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

5/5

Los alimentos frios se eben servir a una temperatura no mayor a 4°C+2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango. Cuidado con los dedos! Puede contaminar los alimentos.

- a. falso
- ☒ b. Verdadero



SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Mercedes Manalla

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladores de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos
y por ningún motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos fríos se deben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso
- b. Verdadero ☒



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ DC
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO TEST INICIAL Y FINAL

Código: FOR-PSS-209

Versión: 0

Fecha: Memo 12019038990 -
09/09/2019

Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: 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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos
y por ningun motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso _____
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos frios se eben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso _____
- b. Verdadero ☒

¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?

Si la respuesta es SI, ¿cuáles temas le interesarían?



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ

SECRETARÍA DE SALUD

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO TEST INICIAL Y FINAL

Código: FCR-PS5-209

Versión: 0

Fecha: Mayo 12019038990 -
09/09/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: *Edilce Gama Pantoja*

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos
y por ningún motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos fríos se deben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso
- b. Verdadero ☒

5/5



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INCLUSIÓN 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 Maria P

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos y por ningun motivo servir los alimentos directamente con las manos

- a. falso
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____°C

- a. 10°C
- b. 60°C ☒
- c. 90°C

5/5

Los alimentos frios se eben servir a una temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt ☒
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango. Cuidado con los dedos! Puede contaminar los alimentos.

- a. falso
- b. Verdadero ☒



SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO TEST INICIAL Y FINAL

Código: FOR-PSG-299

Versión: 0

Fecha: Memo 12019038990 --
09/09/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL TÉCNICA: BOSA

PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO INDEPENDENCIA

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA:

TEMA: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
- b. Unidad de servicios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

La siguiente expresión es falsa o verdadera

Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir los alimentos directamente con las manos

- a. falso
- b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____ °C

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresión es falsa o verdadera

Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango. Cuidado con los dedos! Puede contaminar los alimentos.

- a. falso
- b. Verdadero ☒



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-289

Versión: 0

Fecha: Memo I2019038990 -
09/09/2019

Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Curly 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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos y por ningun motivo servir los alimentos directamente con las manos

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____°C

Los alimentos frios se eben servir a una temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

La siguiente expresion es falsa o verdadera

Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango. Cuidado con los dedos! Puede contaminar los alimentos.

COLUMNA B

- a. Profesional en atencion
- b. Unidad de seracios generales
- c. Manipuladoras de alimentos
- ☒ d. Representante legal de unidad operativa
- e. Todas las anteriores

- a. falso _____
- b. Verdadero X

- a. 10°C
- ☒ b. 60°C
- c. 90°C

- a. Jugo
- ☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
- c. Jugos y ensaladas

- a. falso _____
- b. Verdadero X

5/5

ACUERDO
DE BOGOTÁ

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

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: PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PRIMERA PARTE

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NIDIA BUSTAMANTE

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

Ledy Jhonatan Díaz

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

- a. Profesional en atención
b. Unidad de servicios generales
c. Manipuladoras de alimentos
☒ d. Representante legal de unidad operadora
e. Todas las anteriores

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos
y por ningún motivo servir los alimentos directamente
con las manos

- a. falso
b. Verdadero ☒

Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a ____ °C

- a. 10°C
☒ b. 60°C
c. 90°C

Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

- a. Jugo
☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fría, crema de leche y yogurt
c. Jugos y ensaladas

La siguiente expresión es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

- a. falso
b. Verdadero ☒

5/5



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: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Leidy Fernanda Nuñez

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

Quien es el encargado de la compra de los alimentos:

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Debe evitarse la manipulacion excesiva de los alimentos
y por ningun motivo servir los alimentos directamente
con las manos

Los alimentos calientes se deben servir a una
temperatura mayor a ____°C

Los alimentos frios se eben servir a una
temperatura no mayor a 4°C+/-2°C, estos son:

La siguiente expresion es falsa o verdadera
Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o
pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
Cuidado con los dedos! Puede contaminar los
alimentos.

COLUMNA B

a. Profesional en atencion
b. Unidad de servicios generales
c. Manipuladoras de alimentos
☒ d. Representante legal de unidad operativa
e. Todas las anteriores

a. falso
b. Verdadero

a. 10°C
☒ b. 60°C
c. 90°C

a. Jugo
☒ b. Jugo, leche, queso, ensalada fria, crema de leche y yogurt
c. Jugos y ensaladas

a. falso
b. Verdadero

5/5