ACTA N° 01

FECHA: 12 de septiembre de 2022

HORA: 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Boyacá Real

TEMA: Inducción sobre la operación del servicio de alimentación y anexo técnico para comedores comunitarios vigencia 2022

ASISTENTES: Responsable servicio, Profesional social, personal manipulador, auxiliar,

ORDEN DEL DÍA:

1. Sondeo a participantes sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de anexo técnico
3. Solución de dudas.

OBJETIVO: Dar a conocer al personal manipulador de alimentos del comedor comunitario Boyacá Real, las bases de la operación del servicio de alimentos, y socializar los cambios adoptados por la secretaria en el nuevo anexo técnico vigencia 2022 presencialidad.

JUSTIFICACION: Los Comedores Comunitarios se conciben como espacios físicos, sociales y comunitarios de coordinación y articulación transectorial donde se orientan y desarrollan procesos de fortalecimiento de capacidades y se suministra un almuerzo en condiciones adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población atendida. Así mismo, se realiza vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable, por lo cual es Imprescindible garantizar el buen funcionamiento del servicio de alimentos, y de esta manera ayudar a superar las condiciones de vulnerabilidad de los beneficiarios.

CONTENIDO: Cantidad de personas a atender, rangos de edades de la población, horarios de atención, suministro alimentario, ciclo de menús, formatos, procesos y componentes anexo técnico 2022. Y demás concordantes.

METODOLOGIA: Exposición sobre el anexo técnico 2022, preguntas y respuestas, solución de dudas.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Computador, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: Se evidencia conocimiento sobre el tema en el personal manipulador de alimentos, hubo gran interés y participación, por último, se resuelven algunas dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ronald David Leal Lemus	Responsable servicio	C.C Boyaca Real	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos.

Elaboró: Pilar Uribe O.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 13/09/22	**POBLACION OBJETO:** PERSONAL MANIPULADOR	**SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: ANEXO 2022, INDUCCION OPERACIÓN COMEDORES COMUNITARIOS PRESENCIALIDAD	**No. PERSONAS CAPACITADAS:** 4	**TOTAL HORAS:** 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: PILAR URIBE ORTIZ	**PROFESIÓN Y DEPENDENCIA:** ADMINISTRADOR EMPRESAS, COMEDOR BOYACA REAL	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	ENGATIVA	CC	33,222,396	ZULEYDA	DEL CARMEN	TORREJANO	NAVARRO	40	X		Zuleydat
2	ENGATIVA	CC	52,584,682	NANCI	RUBI	GARCIA	TORRES	50	X		Nanc Gat
3	ENGATIVA	CC	33,224,092	MARIA	TERESA	TORREJANO	NAVARRO	37	X		Maria T
4	ENGATIVA	CC	1,000,005.223	LEIDI	DAYANA	DUQUE	REYES	25	X		Dayana R
5	ENGATIVA	CC	53,016,223	NATALIE	ANDREA	GONZALEZ	CHAVARRO	35	X		Natalie G.
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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"

ACTA N° 02

FECHA: 13 de Septiembre de 2022

HORA: 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Boyacá Real

TEMA: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas, resolución 5109 del 2005 requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos.

ASISTENTES: Responsable servicio, personal manipulador.

ORDEN DEL DÍA:

1. Preguntas generales para sondear sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de diapositivas.
3. Solución de dudas.

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador en los conceptos básicos de aceptación y rechazo de materias primas en alimentos y los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos., con el fin de evitar su descomposición, sobre maduración, daño físico u otras características que puedan ocasionar riesgo de contaminación microbiológica del producto final.

JUSTIFICACION: La recepción de materias primas es la base primordial en la elaboración de los alimentos, por lo cual es fundamental observar ciertas características como color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y rotulado o etiquetado, al realizar una buena recepción de garantiza la calidad e inocuidad del alimento terminado.

CONTENIDO: Recepción de alimentos, resolución 5109 de 2005, instrumentos utilizados en la recepción de materias primas, criterios mínimos de aceptación y rechazo

METODOLOGIA: Exposición sobre el tema por medio de diapositivas, resolución de dudas.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Presentación en power point, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: Se evidencia conocimiento sobre el tema en el personal manipulador de alimentos, hubo gran interés y participación, por último, se resuelven algunas dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yohanna del Pilar Uribe Ortiz	Responsable del Servicio	Boyacá Real	

Anexos: Formato control de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y post test, material de apoyo.

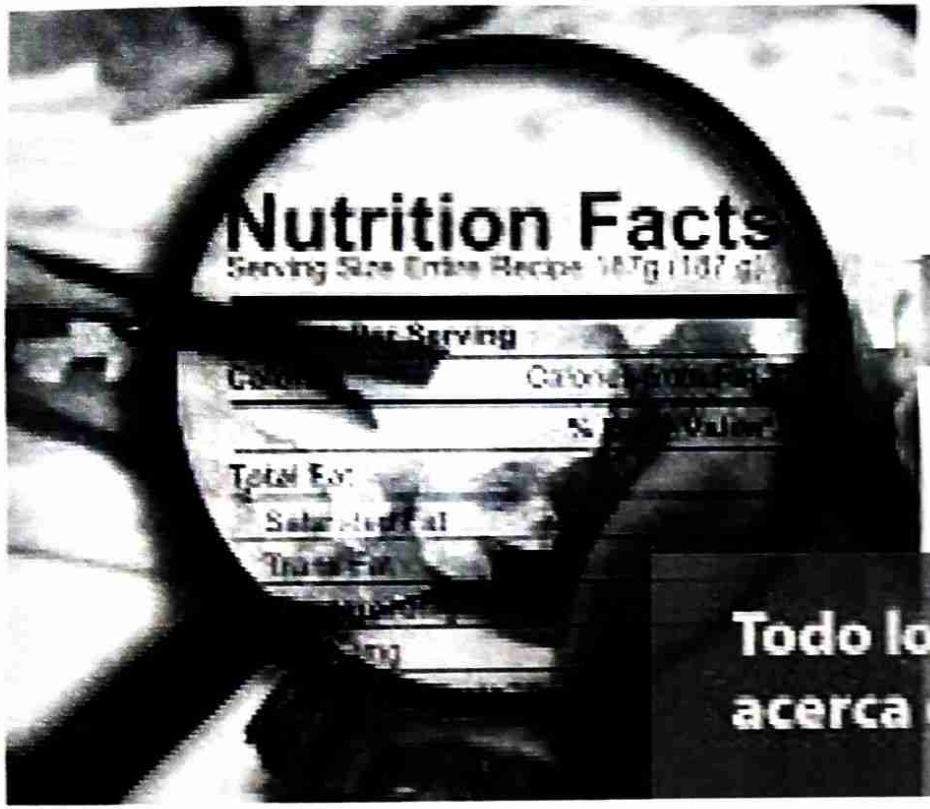
Elaboró: Pilar Uribe

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 13/09/22	**POBLACION OBJETO:** PERSONAL MANIPULADOR	**SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: CRITERIOS MÍNIMOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS, RESOLUCIÓN 5109 DEL 2005 REQUISITOS DE ROTULADO Y ETIQUETADO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS.	**No. PERSONAS CAPACITADAS: 4**	**TOTAL HORAS:** 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: PILAR URIBE ORTIZ	**PROFESIÓN Y DEPENDENCIA:** ADMINISTRADORA EMPRESAS, COMEDOR BOYACA REAL	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	ENGATIVA	CC	33,222,396	ZULEYDA	DEL CARMEN	TORREJANO	NAVARRO	40	X		
2	ENGATIVA	CC	52,584,682	NANCI	RUBI	GARCIA	TORRES	50	X		
3	ENGATIVA	CC	33,224,092	MARIA	TERESA	TORREJANO	NAVARRO	37	X		
4	ENGATIVA	CC	1,000,005.223	LEIDI	DAYANA	DUQUE	REYES	25	X		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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"



Rotulación de alimentos en Colombia:

Todo lo que debes saber acerca de la resolución 5109

ROTULADO DE ALIMENTOS

•GENERAL:

•Resolución 5109 de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".

•Resolución 243710 de 1999 (INVIMA) "Mediante la cual se fijan pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de sticker y autorizaciones de agotamiento de empaques".

•NUTRICIONAL:

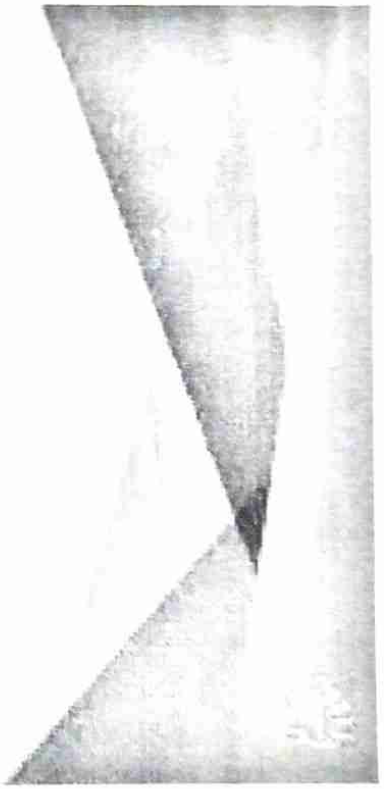
•Resolución 333 de 2011 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".



ETIQUETA PARA EL PRODUCTO

La resolucion 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social en la que regula este tema y dice - que "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano."

Tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.



COMEDOR BOYACA REAL

13/09/2022

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA CAPACITACIÓN CRITERIOS MÍNIMOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS, RESOLUCIÓN 5109 DEL 2005 REQUISITOS DE ROTULADO Y ETIQUETADO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS PERSONAL MANIPULADOR





CAPACITACIÓN

CRITERIOS MINIMOS ACEPTACION Y RECHAZO

RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Nancy Rubi García **FECHA:** 13-Sep-2022

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	X	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C		
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

CAPACITACIÓN

CRITERIOS MINIMOS ACEPTACION Y RECHAZO

RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Mario Tonejano **FECHA:** 13-Sep-2022

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	X	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C		
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

CAPACITACIÓN

CRITERIOS MINIMOS ACEPTACION Y RECHAZO

RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Zuleyda Torrejano **FECHA:** 17 Sep- 2022

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	X	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	X	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., septiembre 21 de 2022.

HORA: 9:00 a.m. - 10:00 a.m.

LUGAR: Comedor Comunitario cocina popular Boyacá Real.

TEMA: Temperatura de conservación de los alimentos preparados.

ASISTENTES: Manipuladora de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socializar el anexo técnico numeral, 5.2.4.7 Preparación de los alimentos.

DESARROLLO:

1. ***Preparación de alimentos con proceso térmico proceso térmico***

No se permite la preparación de alimentos días antes de su consumo y distribución.

- La temperatura de cocción debe ser superior a 65 °C.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna mayor a 65 °C, con el fin de obtener una cocción uniforme

y un producto inocuo. 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.
- Se debe garantizar que las preparaciones conserven sus características organolépticas.
- Preparación de alimentos sin proceso térmico
- Todas las frutas, verduras y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos, las ensaladas crudas y postres, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- Las verduras y hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar la pérdida de vitaminas que conlleva la cocción.
- Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de escaldado o cocción para el caso de los jugos.
- Para las ensaladas y postres que contienen fruta picada, las frutas deben ser cortadas y picadas el mismo día de suministro, manteniendo la fruta a una temperatura de refrigeración entre 2 °C y 6 °C.
- La preparación de los jugos se debe realizar una hora antes del servido, el propósito es evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación. Por ningún motivo se permitirá el uso de bloques de hielo incorporados al jugo, ya que se pierde la calidad organoléptica del mismo.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Las preparaciones calientes listas para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 65 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación microbiana del alimento.
- Cuando en el Comedor Comunitario – Cocina Popular se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de su temperatura (mayor a 65°C).
- Las preparaciones que no requieran proceso térmico como jugos de frutas, las ensaladas frías y postres, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 2 °C y 6 °C (Usar camas de hielo o pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura).
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya retirando de la nevera de acuerdo con la demanda del servicio.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.

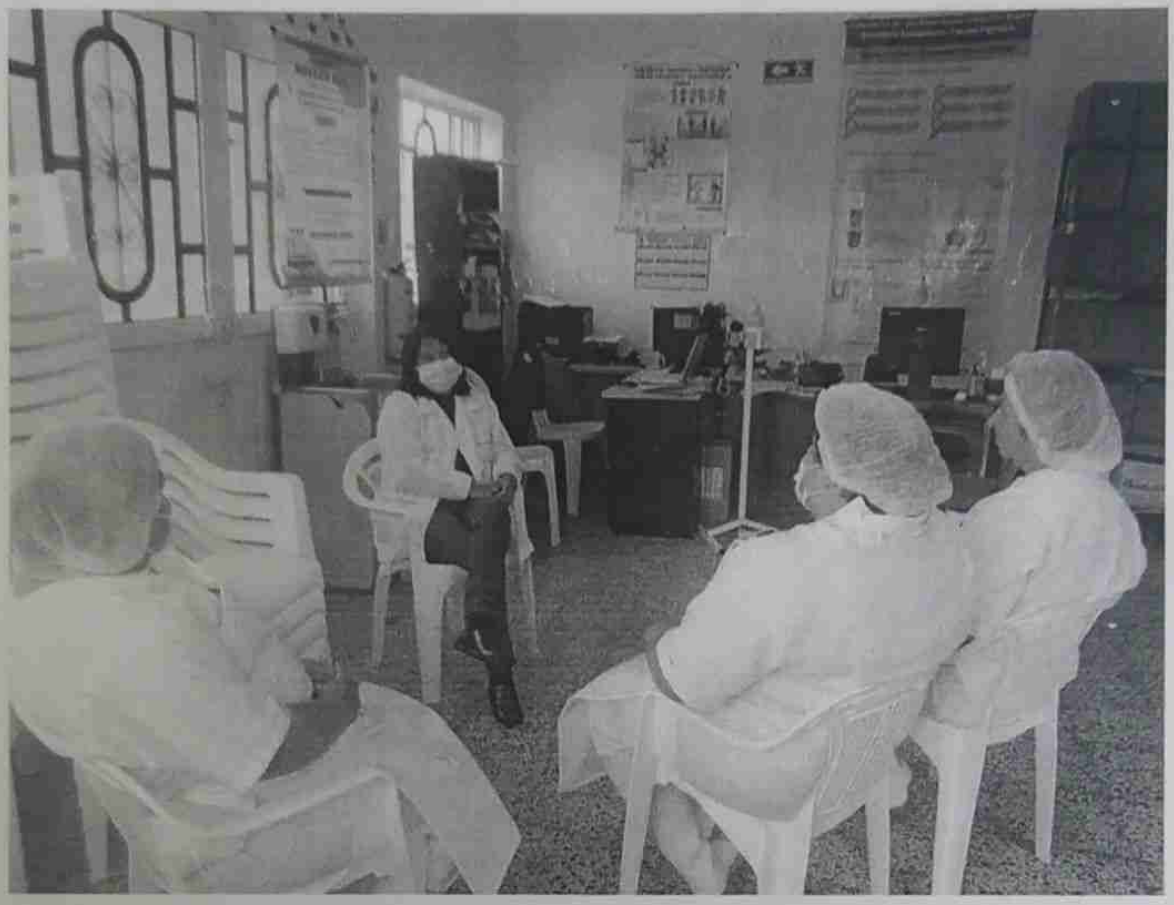
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Contratista	C. Bogotá D.C.	

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 21 DE SEPTIEMBRE DE 2022





ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, septiembre 24 de 2022.

HORA: 6:30 a.m. - 7:30 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular Boyacá Real.

TEMA: Personal manipulador de alimentos y buenas prácticas de manufactura.

ASISTENTES: Manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Documentación requerida para la manipulación de alimentos.
3. Plan de capacitación.
4. Protocolo de lavado de manos.
5. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

DESARROLLO:

1. Objetivo de la capacitación: Socializar a las manipuladoras de alimentos la importancia de cumplir con las buenas prácticas de manufactura y la normatividad vigente.

2. De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes, complementarias y modificatorias.

Certificado médico: el personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

El ASOCIADO debe enviar al personal manipulador a efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una enfermedad infecciosa que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. El ASOCIADO debe monitorear el estado de salud del personal manipulador.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

El ASOCIADO debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico, una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

El ASOCIADO es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas

infectadas o diarrea, entre otros. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo al ASOCIADO.

3. Plan de capacitación: El Comedor - Cocina popular debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

4. Protocolo de lavado de manos. La unidad operativa cuenta con el protocolo de manos. Las manos son el vehículo principal para transmitir los microorganismos que causan contaminación alimentaria, por ello se deben lavar antes de iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos.

Momentos de lavado de manos del manipulador de alimentos:

- Antes de iniciar las labores.
- Cada vez que salga y regrese al servicio de alimentación.
- Durante la preparación de los alimentos.
- Después de cambiar de actividad.
- Antes y después de ir al baño.
- Después sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Antes y después de manipular los alimentos (recibo, clasificación, pre alistamiento y almacenamiento).
- Durante la manipulación de alimentos de diferente origen, ejemplo pollo, queso, carnes, pescados, verduras, frutas, entre otros.
- Antes de realizar la actividad de servido y distribución de alimentos.
- Después de manipular cualquier material que pueda representar riesgo de contaminación para los alimentos.
- Después de las actividades de limpieza.

Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com

0



Humedezca sus manos con abundante agua.

1



Enjabone sus manos con el grifo cerrado

2



Comenzar frotando las palmas de las manos

3



Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano

4



Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre si.

5



Con las manos de frente agárrse los dedos y mueva de lado a lado.

6



Tome el dedo "gordito" como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.

7



Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano

8



Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)

9



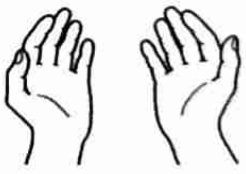
Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.

10



Cierre el grifo con una toalla desechable

11



Ya está!

World Health Organization | Patient Safety — A World Alliance for Safer Health Care | SAVE LIVES Clean Your Hands

5. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

El comedor comunitario cocina popular., se manejan equipos, utensilios e interviene el personal en la manipulación de alimentos, cuenta como soporte de las BPM:

*Plan de saneamiento básico
*Procedimientos, protocolos, anexo técnico e instructivos claramente documentados que permiten disminuir los riesgos de contaminación de las preparaciones.
*Concepto sanitario
*Formatos que documentan los procesos.
*Resultados microbiológicos.
*Visitad de interventoría y entes de control.

En constancia de lo anterior firman:

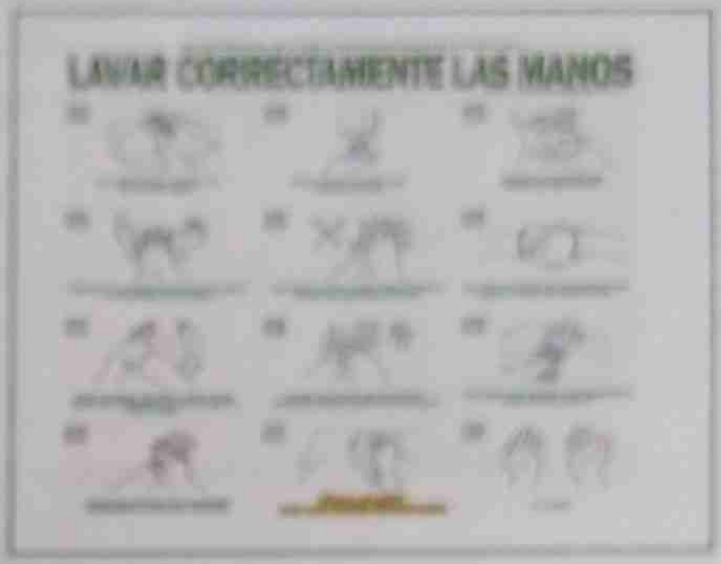
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angel. Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	
Maria Tarazona	operaria	C Boyaca real	
Nancy Garcia	operaria	C Boyaca real	
Zuleyda tarazona	operaria	C Boyaca real	
Ledy Dayana Aguirre	Auxiliar administrativo	C. Boyaca real	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Angela Rodriguez
Nutricionista Dietista
Universidad Javeriana
C.C. 52.336.599





BPM

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



leidy Dayana Duque Reyes

5,0

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- PRE TEST

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a _____ año (S).
2. Que es BPM?.

Buenas Practica de manoFactura

3. Que es un alimento inocuo?

es un alimento que no es perjudicial para salud

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

Preparacion de alimentos

tesepcion de materia

Formatos de limpieza y desinfeccion

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - POS TEST

4,9

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S).
2. Que es BPM?.

buenas practicas de manufactura

3. Que es un alimento inocuo?

Es un alimento adto para el consumo humano

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

Formatos de limpieza y desinfeccion

plan de saniamiento basico

consepto sanitario

Nancy Garcia Torres

=10

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- PRE TEST

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S).
2. Que es BPM?.

Buenas practicas de manufactura

3. Que es un alimento inocuo?

es un alimento apto para el consumo humano

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

Formatos,

anexo tecnico

visita de nutricion

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - POS TEST

=10

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S).
2. Que es BPM?.

Buenas practicas de manufactura

3. Que es un alimento inocuo?

es un alimento apto para el consumo humano

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

Formatos

anexo tecnico

visita de nutricion

Maria T Torres V

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- PRE TEST

=10,0

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S). ✓
2. Que es BPM?.

Buenas practica de manufactura ✓

3. Que es un alimento inocuo?

es un alimento apto para el consumo humano ✓

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

formato ✓

intrutivo ✓

plan desanamiento basico ✓

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - POS TEST

=10,0

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S). ✓
2. Que es BPM?.

Buenas practica de manufactura ✓

3. Que es un alimento inocuo?

es un alimento apto para el consumo humano ✓

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

formato ✓

intrutivo ✓

plan desanamiento basico ✓

=10,0

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA- PRE TEST

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S). ✓
2. Que es BPM?. ✓

Buenas practicas de manufacturas.

3. Que es un alimento inocuo? ✓

Es un alimento apto para el consumo humano.

4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

Formatos ✓

intrustivos ✓

Consentos Sanitario. ✓

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - POS TEST

=1

1. Complete. El manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a 1 año (S).
2. Que es BPM?. ✓

Buenas Practicas de manufacturas

3. Que es un alimento inocuo? ✓

Es un alimento apto para el consumo humano

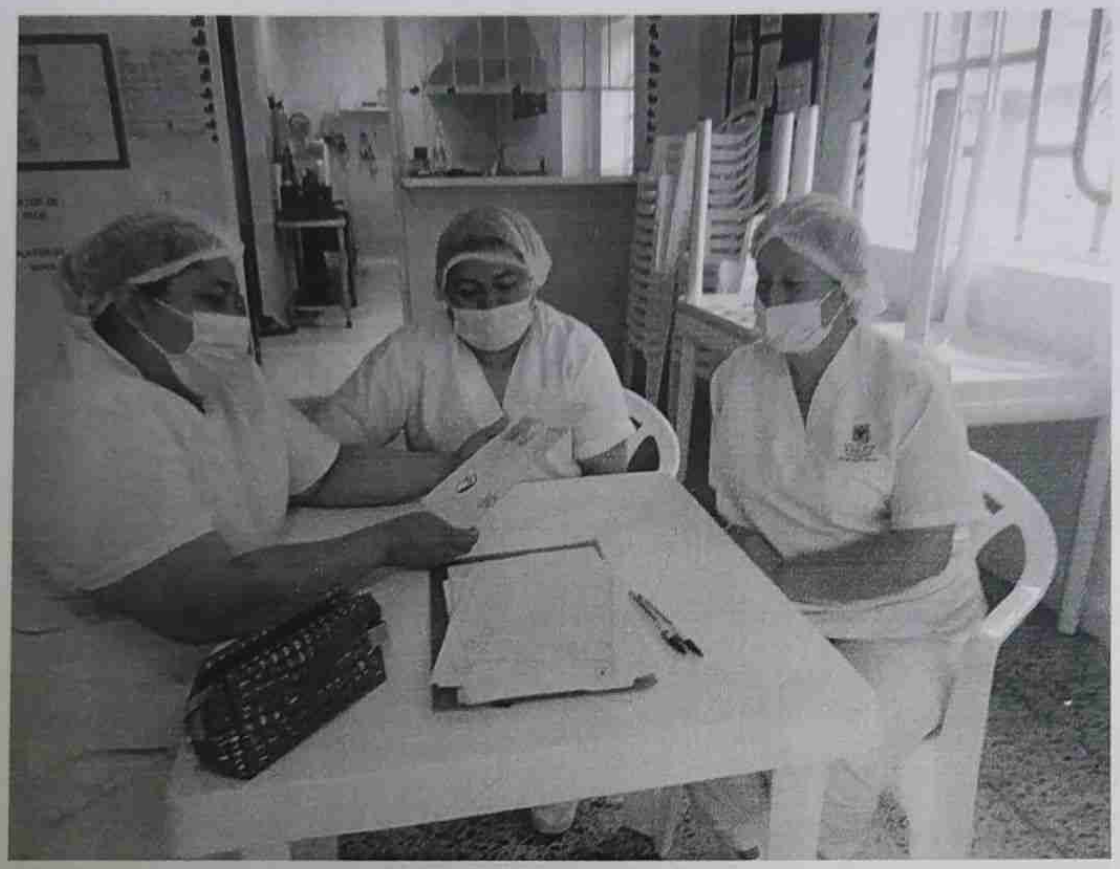
4. Mencione tres (3) formas o documentos de verificación que el comedor comunitario cocina popular, cuenta con BPM:

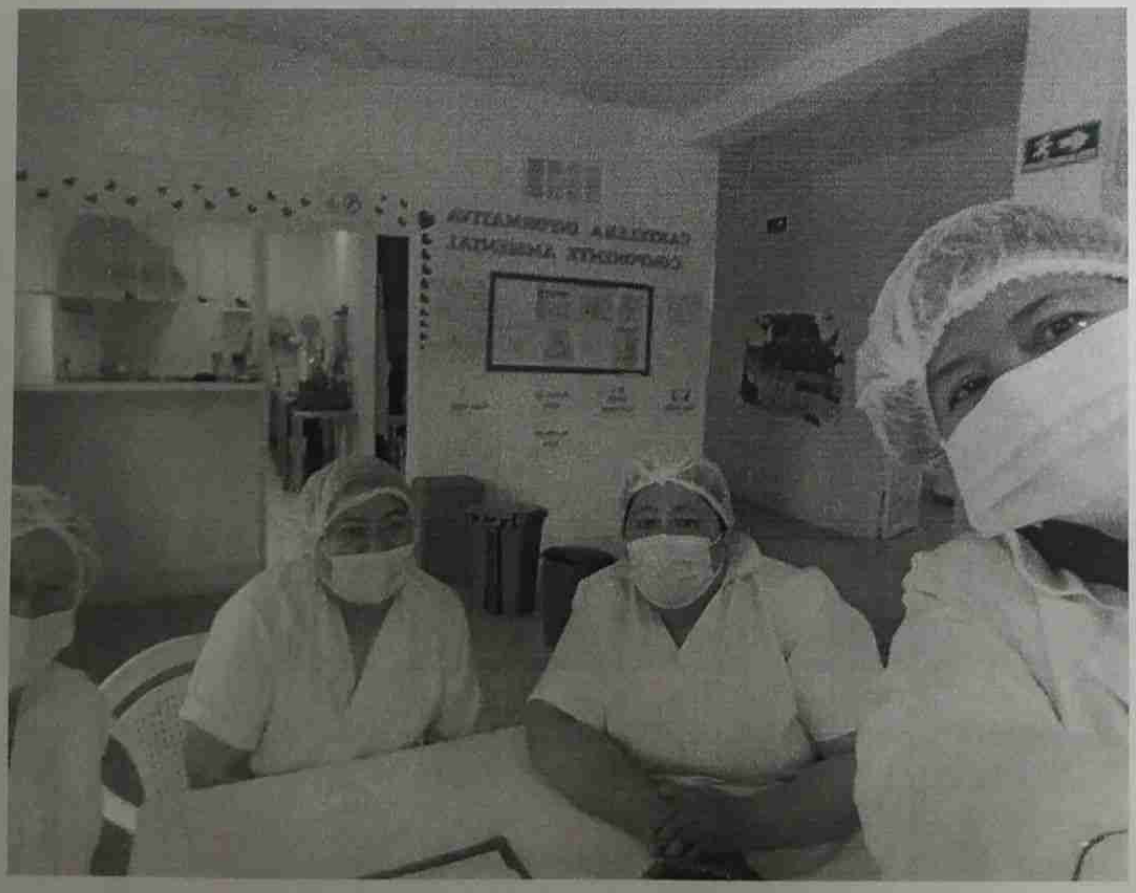
Formatos ✓

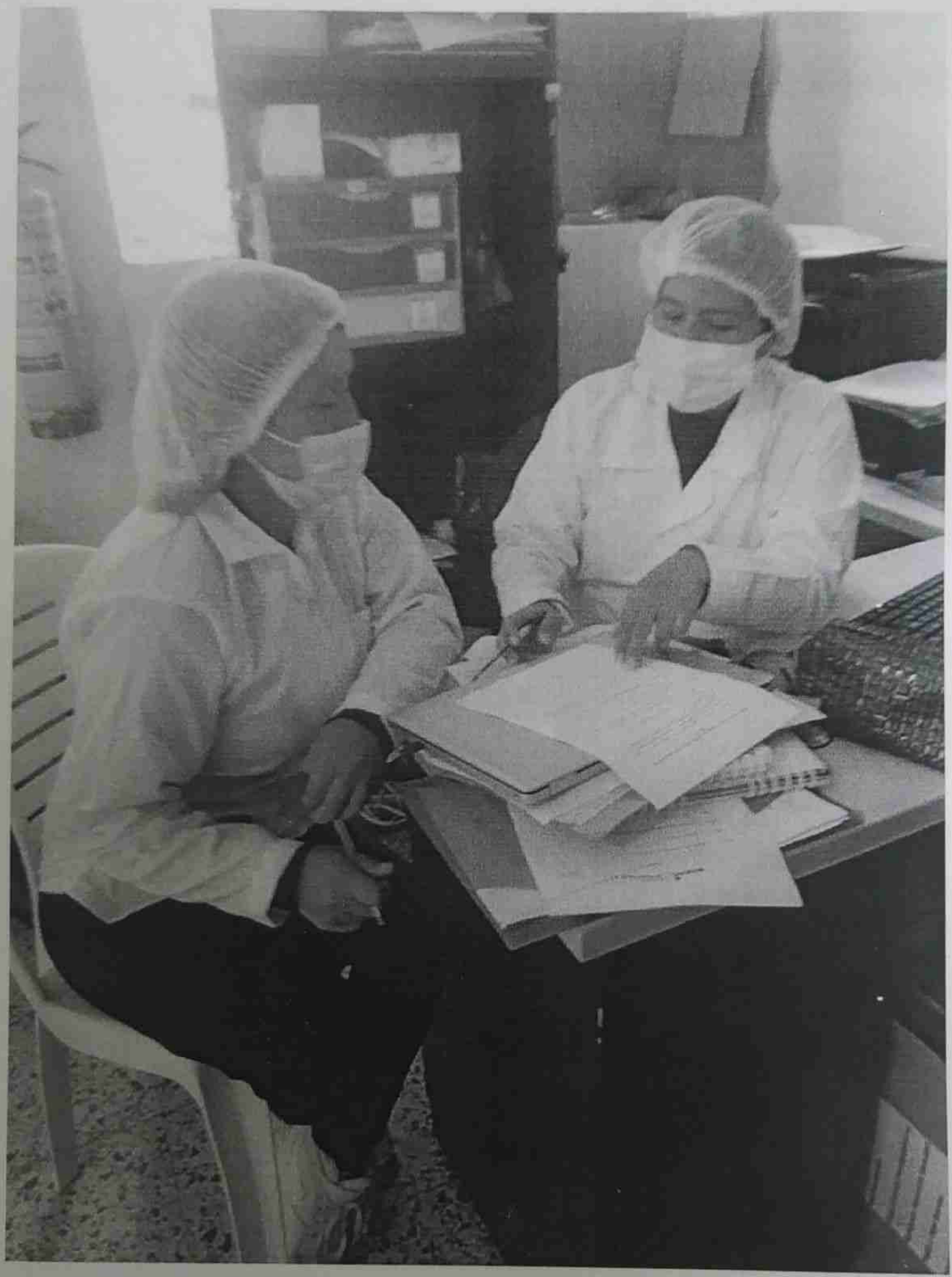
intrustivos ✓

consentos sanitario. ✓

CAPACITACIÓN CONTINÚA
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 24 DE SEPTIEMBRE DE 2022







ACTA N° 01

FECHA: 01 de Octubre de 2022

HORA: 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Boyacá Real

TEMA: Inducción sobre la operación del servicio de alimentación y anexo técnico para comedores comunitarios vigencia 2022

ASISTENTES: Responsable servicio, personal manipulador nuevo

ORDEN DEL DÍA:

1. Sondeo a participantes sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de anexo técnico
3. Solución de dudas.

OBJETIVO: Dar a conocer al personal manipulador de alimentos del comedor comunitario Boyacá Real, las bases de la operación del servicio de alimentos, y socializar los cambios adoptados por la secretaria en el nuevo anexo técnico vigencia 2022 presencialidad.

JUSTIFICACION: Los Comedores Comunitarios se conciben como espacios físicos, sociales y comunitarios de coordinación y articulación transectorial donde se orientan y desarrollan procesos de fortalecimiento de capacidades y se suministra un almuerzo en condiciones adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población atendida. Así mismo, se realiza vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable, por lo cual es Imprescindible garantizar el buen funcionamiento del servicio de alimentos, y de esta manera ayudar a superar las condiciones de vulnerabilidad de los beneficiarios.

CONTENIDO: Cantidad de personas a atender, rangos de edades de la población, horarios de atención, suministro alimentario, ciclo de menús, formatos, procesos y componentes anexo técnico 2022. Y demás concordantes.

METODOLOGIA: Exposición sobre el anexo técnico 2022, preguntas y respuestas, solución de dudas.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Computador, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: Se evidencia conocimiento sobre el tema en el personal manipulador de alimentos, hubo gran interés y participación, por último, se resuelven algunas dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ronald David Leal Lemus	Responsable servicio	C.C Boyaca Real	
Sandra Acuedo	Op cosina	Boyaca Real	Saudra Q

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos.

Elaboró: Pilar Uribe O.

ACTA N° 1

FECHA: 08 de Octubre de 2022

HORA: 3:30 pm

LUGAR: Comedor Comunitario-Cocina Popular Boyacá Real

TEMA: Socialización Protocolo lavado de manos

ASISTENTES: Coordinador, personal manipulador.

ORDEN DEL DÍA:

1. Sondeo a las operarias sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de diapositivas
3. Solución de dudas

OBJETIVO: Reforzar el conocimiento del personal manipulador en buenas prácticas de manufactura y la importancia de realizar un correcto lavado de manos, con el fin de obtener productos seguros para el consumo de los beneficiarios, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación implementada.

JUSTIFICACION: Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incluyendo el lavado de manos durante cambio de actividad, se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución de alimentos en cualquier servicio de alimentación, incluyendo comedores comunitarios.

CONTENIDO: Socialización protocolo lavado de manos, buenas prácticas de manufactura.

METODOLOGIA: exposición sobre el tema por medio de diapositivas, resolución de dudas,.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Presentación en power point, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

RECURSOS: Presentación en power point, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: El personal manipulador se familiariza con el tema y hace acotamientos importantes de su experiencia en servicios de alimentación, además demuestra conocimiento en los temas socializados.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Pilar Uribe Ortiz	Coordinador Administrativo	CC CP Boyacá	
Yulexi Morales	Operaria	cc. Boyaca Real	
Zuleyda Torrejano	Operaria	CC Boyaca real	
Sandra Acevedo	Operaria	Cc Boyaca Real	
maria Torrejano	Operaria	Cc Boyacareal	

Anexos: Registro Fotográfico

Elaboró: Pilar Uribe O.

ACTA N° 03

FECHA: 14 de Octubre de 2022

HORA: 3:30 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Boyacá Real

TEMA: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas, resolución 5109 del 2005 requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos.

ASISTENTES: Responsable servicio, personal manipulador nuevo

ORDEN DEL DÍA:

1. Preguntas generales para sondear sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de diapositivas.
3. Solución de dudas.

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador en los conceptos básicos de aceptación y rechazo de materias primas en alimentos y los requisitos de rotulado y etiquetado que deben cumplir los alimentos., con el fin de evitar su descomposición, sobre maduración, daño físico u otras características que puedan ocasionar riesgo de contaminación microbiológica del producto final.

JUSTIFICACION: La recepción de materias primas es la base primordial en la elaboración de los alimentos, por lo cual es fundamental observar ciertas características como color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y rotulado o etiquetado, al realizar una buena recepción de garantiza la calidad e inocuidad del alimento terminado.

CONTENIDO: Recepción de alimentos, resolución 5109 de 2005, instrumentos utilizados en la recepción de materias primas, criterios mínimos de aceptación y rechazo

METODOLOGIA: Exposición sobre el tema por medio de diapositivas, resolución de dudas.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Presentación en power point, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: Se evidencia conocimiento sobre el tema en el personal manipulador de alimentos, hubo gran interés y participación, por último, se resuelven algunas dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yohanna del Pilar Uribe Ortiz	Responsable del Servicio	Boyacá Real	
Yuleixi Torrejano Morales	Manipuladora	Boyacá Real	

Anexos: Evidencia fotográfica, pretest y post test, material de apoyo.

Elaboró: Pilar Uribe

CAPACITACIÓN

CRITERIOS MINIMOS ACEPTACION Y RECHAZO

RECEPCION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Yuleixi Torrejano M **FECHA:** 14-oct-2022

4/5

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	V	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.		F
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento	F	
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		F
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	V	

X

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

5/5

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 2°C a 6°C	X	
Se debe rechazar la carne verdosa o café oscuro con mal olor fuerte y avinagrado, con signos de descongelamiento, empaques con fuga y si no cuenta con el rotulado.	X	
Se debe aceptar productos sin lote y fecha de vencimiento		X
Se debe aceptar los tubérculos y plátanos con pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física, sucios y tubérculos germinados.		X
Se deben aceptar los enlatados con latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias y sin señales de abombamiento.	X	

ACTA N° 03

FECHA: 14 de Octubre de 2022

HORA: 3:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario Boyacá Real

TEMA: Inducción sobre la operación del servicio de alimentación y anexo técnico para comedores comunitarios vigencia 2022

ASISTENTES: Responsable servicio, personal manipulador nuevo

ORDEN DEL DÍA:

1. Sondeo a participantes sobre el tema a exponer.
2. Exposición por medio de anexo técnico
3. Solución de dudas.

OBJETIVO: Dar a conocer al personal manipulador de alimentos del comedor comunitario Boyacá Real, las bases de la operación del servicio de alimentos, y socializar los cambios adoptados por la secretaria en el nuevo anexo técnico vigencia 2022 presencialidad.

JUSTIFICACION: Los Comedores Comunitarios se conciben como espacios físicos, sociales y comunitarios de coordinación y articulación transectorial donde se orientan y desarrollan procesos de fortalecimiento de capacidades y se suministra un almuerzo en condiciones adecuadas e inocuas, con un aporte nutricional del 40% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población atendida. Así mismo, se realiza vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable, por lo cual es Imprescindible garantizar el buen funcionamiento del servicio de alimentos, y de esta manera ayudar a superar las condiciones de vulnerabilidad de los beneficiarios.

CONTENIDO: Cantidad de personas a atender, rangos de edades de la población, horarios de atención, suministro alimentario, ciclo de menús, formatos, procesos y componentes anexo técnico 2022. Y demás concordantes.

METODOLOGIA: Exposición sobre el anexo técnico 2022, preguntas y respuestas, solución de dudas.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Computador, listado de asistencia, folleto sobre el tema.

EVALUACION: Se evidencia conocimiento sobre el tema en el personal manipulador de alimentos, hubo gran interés y participación, por último, se resuelven algunas dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Pilar Uribe O.	Responsable servicio	C.C Boyaca Real	
Yuleixi Torrejano M.	Manipuladora	C.C Boyaca Real	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos.

Elaboró: Pilar Uribe O.

ACTA N° 1

FECHA: 14 de Octubre de 2022

HORA: 3:50 pm

LUGAR: Comedor Comunitario -Cocina popular la Florida

TEMA: Plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Coordinador, personal manipulador, auxiliar administrativo.

ORDEN DEL DÍA:

1. Sondeo a las operarias sobre el tema a exponer.
2. Aplicación de pretest.
3. Exposición por medio de anexo técnico 2022 y plan de saneamiento básico de la unidad operativa.

OBJETIVO: Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social, con el fin de garantizar que en el comedor comunitario -cocina popular Boyacá Real y todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

JUSTIFICACION: La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. Por tal motivo se debe garantizar que la unidad operativa comedor comunitario -cocina popular Boyacá Real se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente.

CONTENIDO: Plan de Saneamiento, Definición, Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

METODOLOGIA: Aplicación de pretest, exposición sobre el tema por medio de anexo técnico 2022 y plan de saneamiento básico de la unidad operativa, resolución de dudas y aplicación de post test.

CONVOCATORIA: Invitación verbal.

RECURSOS: Computador, sillas, mesas, listado de asistencia, folleto sobre el tema, formatos

EVALUACION: El personal manipulador se familiariza con el tema y hace acotamientos importantes de su experiencia en servicios de alimentación, además demuestra conocimiento en los temas socializados.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Pilar Uribe O.	Coordinador Administrativo	Comedor Comunitario-Cocina popular Boyacá Real	
Sandra Ovalero	Operaria Cocina	C. Boyaca Real	Sandra O
Zuleyda torresano	Operaria	C Boyacareal	Zuleydat.
Yulexi Morales	Operaria	C BoyacaReal	
Maria Torrezo	operaria	C BOYAMR	

Anexos: Registros fotográficos, pretest y post-test.

Elaboró: Pilar Uribe O.

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá D.C, octubre 15 de 2022.

HORA: 3:30 p.m. - 4:30 pm.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, Boyacá Real

TEMA: Plan de saneamiento básico. Programa de limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Programa de Limpieza y Desinfección.

DESARROLLO

Objetivo de la capacitación: garantizar el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección conllevando a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

Programa de limpieza y desinfección

Garantizar que en el comedor las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de

esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

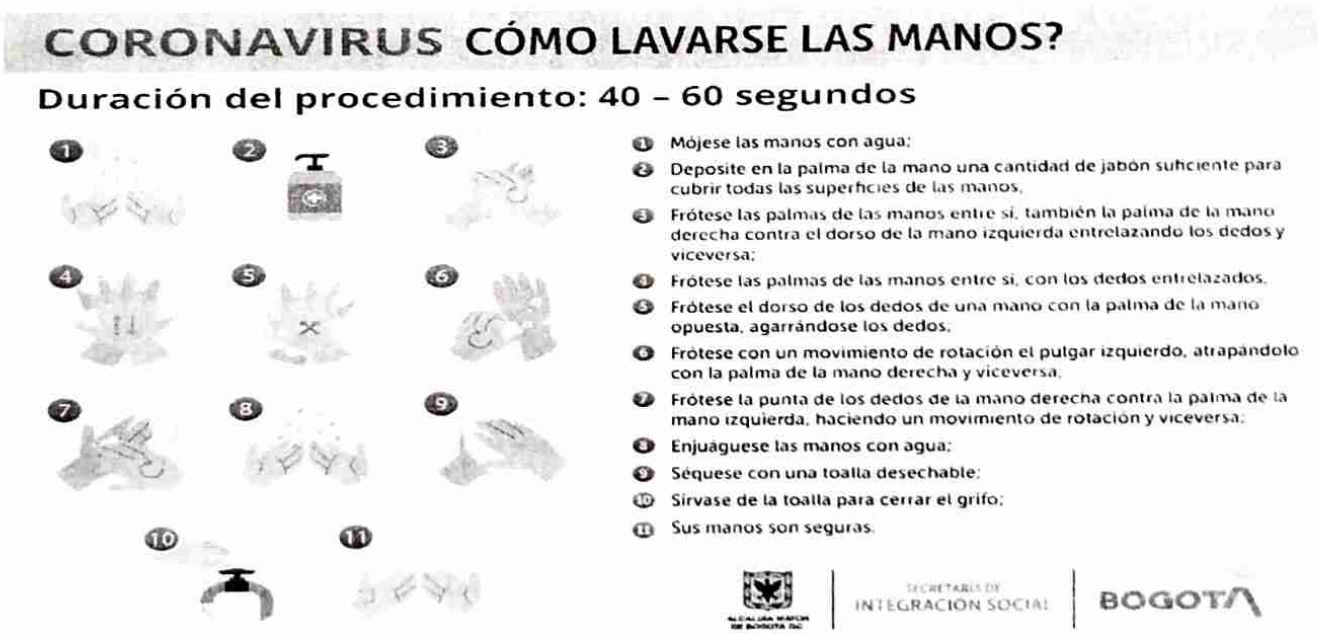
Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

Se explica y se entrega a las manipuladoras la tabla de dosificación del hipoclorito de sodio y la guía de limpieza y desinfección.

LAVADO DE MANOS SEGÚN EL MINISTERIOS DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL



USO CORRECTO DEL TAPABOCAS

El uso de tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral o contractual, so pena de ser multado.

CORONAVIRUS ¿CÓMO COLOCARSE Y QUITARSE EL TAPABOCA?

Seguridad y Salud en el Trabajo



1. Antes de ponerse el tapaboca, lave sus manos con abundante agua y jabón o en su defecto puede usar alcohol.
2. Cúbrase la boca y la nariz con el tapaboca, asegúrese que no haya espacios entre su cara y la máscara.
3. Evite tocar el tapaboca mientras lo usa, si lo hace, lave sus manos o utilice alcohol.
4. Quítese el tapaboca por detrás sin tocar la parte delantera, deséchelo de inmediato en un recipiente cerrado y lave muy bien sus manos. Si el tapaboca es retutilizable lávelo a diario.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Zuleyda Torrejano	Operaria.	C. Boyaca Real	
Leidy Dayana Duque Reyes	Auxiliar administrativo	C. Boyaca real	
Yuleixi Torrejano	Operarpa	C. Boyaca Real	
Sandra Quevedo	Operaria	C Boyaca Real	
Maria Torrejano	Operaria	C Boyaca Real	
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

CLASIFICACIÓN DE ELEMENTOS DE ASEO

COLOR	ÁREA
AMARILLO	Área de preparación, área de recibo y área de almacenamiento de alimentos
VERDE	Área del salón comedor, pasillos y salas comunes.
ROJO	Instalaciones sanitarias (baños)
NEGRO	Área de almacenamiento temporal de residuos

Limpieza Física

Primera etapa de la limpieza consiste en remoción de suciedad por métodos físicos como barrer, sacudir, aspirar.

Limpieza Química

Segunda etapa de la limpieza consiste en la utilización de sustancias químicas para remover la suciedad de las superfices.

Tabla. Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

*Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Zuleyda tordano

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PRE TEST

=7,0

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

Buenas Practicas de manufactura X

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8 - 10 min	Inmersión ✓

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - POS TEST

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección. ✓

Plan de Saniamiento basico

=10,0

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓ ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8 -10 min	Inmersión

Maria torrejon

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PRE TEST

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

Buenas practica de manufactura ✗

=6,0

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	5 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8 min	Inmersión 1/2

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - POS TEST

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

plan de saniamiento basico ✓

=10,0

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión ✓

Sandra Quevedo

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PRE TEST

=7,0

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección. X

Buenas Practicas de manufactura.

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3. ml	8-10 min	Inmersión ✓

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - POS TEST

=10,0

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección. ✓

Plan de saniamiento basico

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5. min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8 - 10. min	Inmersión ✓

Yuleixi carolina torrejano Morales

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PRE TEST

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

(BPM) X =7,0

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión ✓

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - POS TEST

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección. ✓

Plan de Saneamiento Basico =10,0

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓ ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión

leidy Dayana Duque Reyes

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PRE TEST

=7,0

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

BPM. X

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión ✓

PLAN DE SANEAMIENTO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - POS TEST

=10,0

1. Como se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

plan de saniamiento basico ✓

2. Escribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de acción.

ALIMENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
Frutas y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
Frutas de cáscara blanda	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
Utensilios	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión ✓

CAPACITACIÓN CONTINÚA PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

EVIDENCIA FOTOGRAFICA 15 DE OCTUBRE DE 2022





ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., octubre 15 de 2022.

HORA: 7:30 a.m. - 8:30 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular, Boyacá Real.

TEMA: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos: recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.
3. Instructivo recibo de alimentos
4. Instructivo almacenamiento de alimentos
5. Instructivo de preparación de alimentos
6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

DESARROLLO:

1. Objetivo: Socializar el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios y los instructivos para el suministro de alimentos con criterios de calidad, cantidad, inocuidad, oportunidad y calidez a los participantes del comedor comunitario cocina popular, de acuerdo al aporte de nutrientes establecido por la Secretaria de Integración Social y cumpliendo con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes.

2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.

La línea técnica nutricional adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por los parámetros establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, la línea técnica sanitaria adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por la normatividad nacional sanitaria legal vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para determinar la recomendación de calorías y nutrientes se tiene en cuenta el grupo de edad, servicio social de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS se realiza en dos etapas:

Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos:

- Diseño minuta patrón.
- Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Estandarización de preparaciones.
- Guía de preparaciones.
- Compra directa de alimentos por la SDIS.
- Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- Generación de pedidos de alimentos.

Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:

- Recibo de alimentos

- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Servido y distribución de alimentos
- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

✓ Recibo: se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos e implementan el formato Verificación transporte de alimentos y Recepción de alimentos.

✓ Almacenamiento: se verifican las condiciones de conservación, según el tipo de alimento e implementan los siguientes formatos: Control de entrada y salida de alimentos, Control de entrada y salida de alimentos de asociados. Control de temperatura de equipos de refrigeración. Control de temperatura de equipos de congelación. Reclamo y seguimiento a proveedores.

✓ Preparación: se verifica que el proceso de preparación de los alimentos permita la conservación del valor nutricional, características organolépticas y el cumplimiento del ciclo de menús establecido, e implementan los siguientes formatos: Reporte asistencia de participantes. Preparación de alimentos. Autorización cambio de preparación.

✓ Servido y distribución: se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos e implementan los siguientes formatos: Inspección plan de muestreo porciones servidas. Evaluación de características organolépticas.

✓ Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación: realizar seguimiento de forma integral la operación y tener un diagnóstico, para generar acciones de mejora. Verificación de la operación del servicio de alimentos, encuesta de aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. Se implementan los siguientes formatos: Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación semanal. Aceptación de preparaciones. Reporte de resultados de aceptación de preparaciones.

3. Instructivo recibo de alimentos

Operación de operadores en asociación

Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.

Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

4. Instructivo almacenamiento de alimentos

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento 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).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

5. Instructivo de preparación de alimentos

Condiciones generales para la preparación de alimentos en los servicios sociales:

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.
- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.
- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales.
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método primeros en entrar, primeros en salir, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada.
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba no puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.

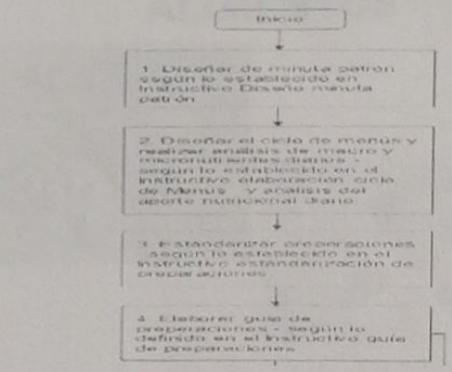
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

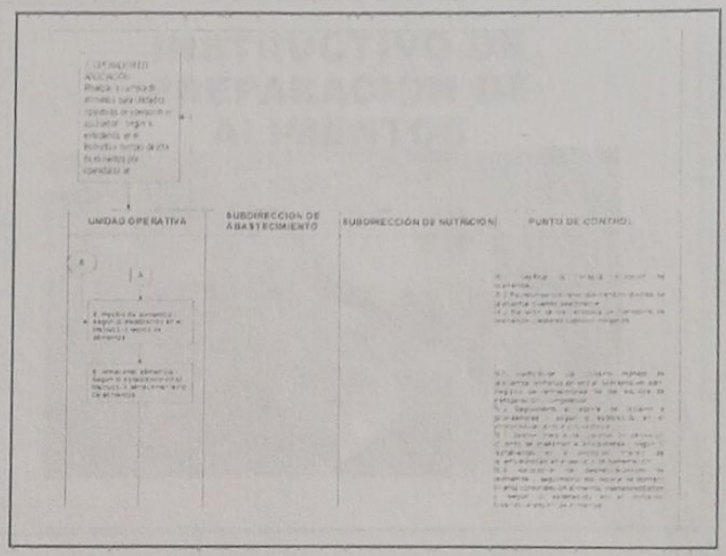
Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

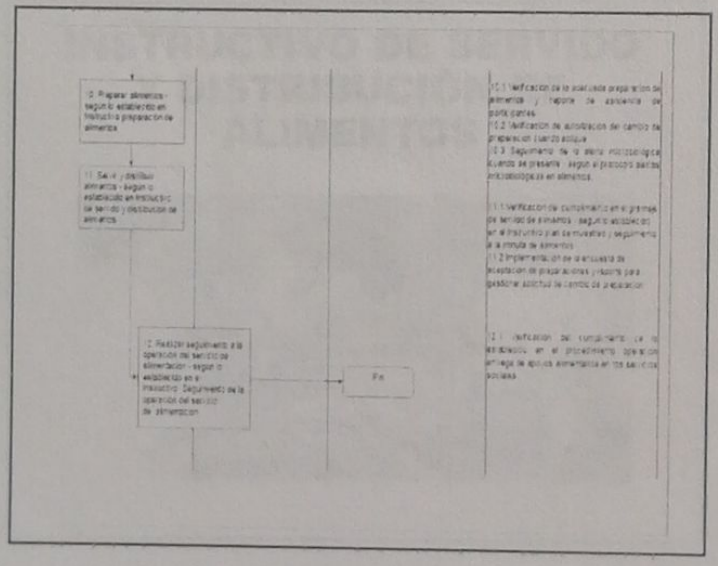
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Angela Roa...
Nutricionista Die...
Universidad Jave...
C.C 52 3...

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES







INSTRUCTIVO RECIBO DE ALIMENTOS

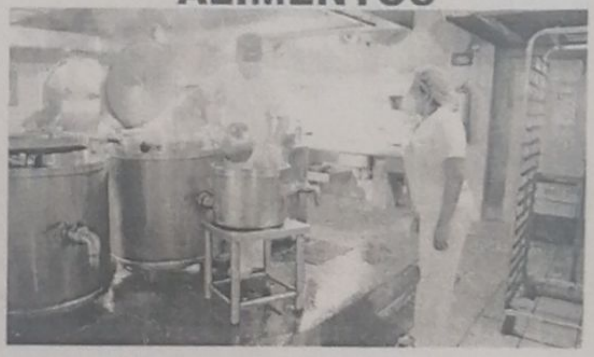


INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS





INSTRUCTIVO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



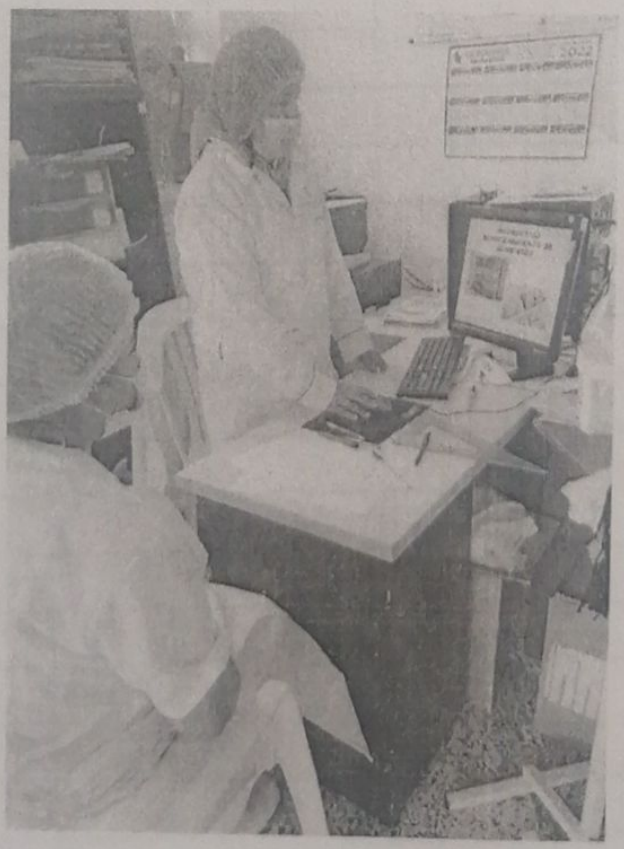
INSTRUCTIVO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES E INSTRUCTIVOS: RECIBO DE ALIMENTOS, ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA 15 DE OCTUBRE DE 2022





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Codigo: FOR-PSS-296	
Version: 0	
Fecha: Memo I2019038990 - 09/09/2019	
Pagina: 1 de 1	

FECHA : 15 / 10 / 2022 | POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante | SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

TEMA: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nuttricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Engativá	CC	1024599355	Yuleixi	Carolina	Torrejano	Morales	30	X		
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Angela Rodriguez
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional
C.C. 52.3[illegible]

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen caracter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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"

ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., noviembre 15 de 2022.

HORA: 4:30 p.m. - 5:30 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular Boyacá Real

TEMA: Almacenamiento de los alimentos.

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Socializar el anexo técnico numeral 5.2.4.6. Almacenamiento de alimentos.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la capacitación: garantizar la calidad de las materias primas, de acuerdo a su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, protegiéndolos de la contaminación, descomposición y de daños.
2. Almacenamiento de los alimentos

• El ASOCIADO debe aplicar el "Instructivo Almacenamiento de Alimentos" y los formatos asociados, el cual se encuentra publicado en el SG de la página web de la SDIS.
• Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2°C y 6°C o congelación (-8°C o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado, los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
• Los alimentos que ingresen al Comedor Comunitario deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:
- Nombre del alimento
- Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento al Comedor Comunitario
- Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
- Número de lote cuando aplique.
Los alimentos se deben almacenar en bolsas o recipientes herméticos con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día, para no retornar remanentes del producto a los equipos de conservación en cadena de frio o al lugar de almacenamiento a temperatura ambiente de acuerdo con la necesidad, este procedimiento aplica a todos los grupos de alimentos, para garantizar la inocuidad y calidad de estos.
• Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar).
• Para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
• El ASOCIADO podrá comprar arroz en bulto dada la alta rotación de este alimento. La leche en polvo no podrá comprarse en una presentación individual mayor a 1200 gramos; los alimentos como frijol seco, garbanzo, arveja seca, lenteja y azúcar deberán adquirirse en presentaciones individuales no mayores a 5000 gramos.
• Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente, teniendo en cuenta su capacidad. Los alimentos deben ser almacenados por separado de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez, evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT. No se deben apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el piso, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire.
• Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estantería, actividad que debe quedar reflejada en el Plan de Saneamiento y en el formato de limpieza y desinfección.
• En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de

acuerdo con el peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someter a refrigeración o congelación.

- Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos, identificados, protegidos y de fácil limpieza.
- La recepción de los productos se debe realizar conforme a las especificaciones de rotulado.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse juntamente con productos preparados o listos para el consumo.
- El almacenamiento de la materia prima en los equipos de refrigeración y congelación debe ser tal, que no obstruya la circulación del aire por toda la unidad de frío.
- La materia prima carnes se debe almacenar en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibida para evitar la exposición a temperatura ambiente
- En el momento de almacenar la materia prima carnes se deben separar según su especie, en empaques adecuados de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos, sin goteos y fugas.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.
- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" publicados en el SG de la página web de la SDIS, el ASOCIADO debe realizar el monitoreo tres veces durante el día.
- Diligenciar diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados", publicado en el SG de la página web de la SDIS, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.
- Para el manejo de bolsas para almacenamiento de alimentos, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Almacenar las bolsas en un recipiente plástico, hermético y rotulado, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
- Retirar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar.
- No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
- No someter las bolsas al calor.
- No cocinar el alimento con el empaque.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- No almacenar las bolsas con productos que puedan causar contaminación química, microbiológica y física.
- Depositar las bolsas que son susceptibles de reciclar en el contenedor correspondiente según lo establecido en el componente social ambiental.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
[illegible]	[illegible]	C. Boyacá Real	Angela Rodríguez Nutricionista Dietista Universidad Javeriana
Sandra Quevedo	Operaria Cocina	C Boyaca Real	[illegible]
Yuleixi torrejano	Operaria C.	C. Boyaca Real	[illegible]
Ledy Dayana Rojas Reyes	Auxiliar administrativo	C. Boyaca Real	[illegible]
Maria torrejano	Operaria	C Boyaca	[illegible]
Zuleydatorrejano	operaria	C Boyaca	[illegible]

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

ALIMENTOS PERECEDEROS



ROTULACION LEGIBLE

- Nombre del alimento
- Fecha de ingreso
- Fecha de vencimiento o egreso.
- Número de lote (sí aplica).

ALIMENTOS NO PERECEDEROS

- Temperatura ambiente
- No luz solar
- Sin humedad

HUEVOS- FECHA DE VENCIMIENTO- TOMADA DEL EMPAQUE ORIGINAL



ALMACENAMIENTO- ENSALADAS Y JUGOS

En recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferente compartimento



FORMATOS

- CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN (3 veces al día).
- CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN (3 veces al día).
- FORMATO DE CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS (existencias reales).

Yuleixi Torrejano Morales 1.024.599.355

=3,0

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:
   Mínimo 3.°C Máximo 6°C X

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:
   -8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems.

   a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   Xb. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto. X
   c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   d. Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1 ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:
   Mínimo 2°C Máximo 6°C ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:
   -8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

   a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
   c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   d. Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

leidy Dayana Doque Reyes.

=1,0

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

Minimo -2.5 maximo 7 X

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:

-08 X

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems.

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote. X
X Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
d. Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1 ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

2°C A 6°C ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:

-8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
X Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

33224092
Mariatorrejon

= 6,0

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?: 1-5 X

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?: - 8 ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

   a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
   c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
   (d.) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POS TEST

= 10,0

1 ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:
2°C A 6°C ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:
- 8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
(d.) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

CC 33 222396

Zulyda Toirano

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

=8,0

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

3 - 6 X

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:

-8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
(d) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1 ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

2 A 6 Grado centigrado. ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:

-8°C ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
(d) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

Sandra Quevedo
52 349 647.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

=10,0

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

Minimo 2-6°. Maximo 6. ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?:

-8°c ✓

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
(d) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1 ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?:

2 A 6.°c ✓

2. ¿La temperatura de congelación debe ser igual o menor a?: ✓

- 8°c.

3. Marque con una X la respuesta correcta. Los alimentos que ingresen al comedor comunitario cocina popular, deben rotularse con los ítems. ✓

a. Fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
b. Fecha legible, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote y contenido neto.
c. Fecha legible, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y número de lote.
(d) Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

CC CP BOYACA REAL
REGISTRO FOTOGRAFICO -- CAPACITACION OPERARIAS
15 NOV 2022   ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS







ACTA N° 004

FECHA: Bogotá D.C., diciembre 20 de 2022.

HORA: 8:00 a.m. - 9:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, Boyacá Real.

TEMA: Prealistamiento y preparación de los alimentos.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Prealistamiento de alimentos
3. Preparación de los alimentos

DESARROLLO:

1. Objetivo: conservar la calidad nutricional y las características organolépticas de los alimentos mediante un proceso de transformación que corresponda a la minuta asegurando adicionalmente la entrega de alimentos inocuos a cada uno de los participantes.

2. En el pre alistamiento de alimentos el ASOCIADO debe aplicar los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el pre-alistamiento de alimentos como el pollo, pescado y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel o escamas.

Para los alimentos que no requieren cocción, el pre-alistamiento no se podrá realizar en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada. No se podrá hacer su prealistamiento en día previo a la preparación (p. ej. remolacha, tomate, zanahoria, entre otros).

Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas, los alimentos deben lavarse bajo el chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado y lo establecido en el Plan de Saneamiento.

Los procesos de limpieza y desinfección de alimentos como enlatados y bolsas de leche deben estar contenidos en el Plan de Saneamiento, debe realizarse previo a su uso.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, el ASOCIADO deberá emplear tablas de picar de colores. El Comedor Comunitario – Cocina Popular debe implementar la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos y publicar avisos alusivos al uso adecuado de las mismas en un lugar visible para los manipuladores de alimentos.

Los procedimientos y frecuencias de los procesos de limpieza y desinfección de las tablas de picar deben estar reflejados en el Plan de Saneamiento.

A continuación, se refieren los colores a utilizar:

- Blanca: Carne de res, cerdo y pollo
- Verde: Frutas, verduras y hortalizas
- Amarilla: Queso
- Azul: Tubérculos y plátanos

3. El ASOCIADO debe implementar lo establecido en el Instructivo: Preparación de Alimentos, publicado en el SG de la página web de la SDIS vigente y formatos asociados.

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

El procedimiento de descongelado de los alimentos como carnes, pescados y pollos se debe realizar manteniendo siempre la cadena de frío, es decir, el alimento debe ser trasladado de

congelación a refrigeración y con el tiempo necesario para su descongelación, esto dependerá de la cantidad del alimento.

En ninguna circunstancia, los alimentos congelados deben ser sometidos directamente 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 biológica; de igual manera, la carne, el pescado y el pollo congelados no se deben sumergir en agua, ni dejarlos expuestos a temperatura ambiente desde el día anterior.

El ASOCIADO debe implementar el "Instructivo preparación de alimentos", publicado en el SG de la página web de la SDIS.

Los alimentos preparados para el consumo del día se deben mantener en recipientes separados y tapados.

• Preparación de alimentos con proceso térmico

- No se permite la preparación de alimentos días antes de su consumo y distribución.
- La temperatura de cocción debe ser superior a 65 °C.
- Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna mayor a 65 °C, con el fin de obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. 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.
- Se debe garantizar que las preparaciones conserven sus características organolépticas.
- Preparación de alimentos sin proceso térmico - Todas las frutas, verduras y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción como los jugos, las ensaladas crudas y postres, deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización.
- Las verduras y hortalizas pueden someterse a procesos de escaldado, para evitar la pérdida de vitaminas que conlleva la cocción.
- Se precisa que las frutas no pueden ser sometidas a proceso de escaldado o cocción para el caso de los jugos.
- Para las ensaladas y postres que contienen fruta picada, las frutas deben ser cortadas y picadas el mismo día de suministro, manteniendo la fruta a una temperatura de refrigeración entre 2 °C y 6 °C.
- La preparación de los jugos se debe realizar una hora antes del servido, el propósito es evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen condiciones óptimas de fermentación. Por ningún motivo se permitirá el uso de bloques de hielo incorporados al jugo, ya que se pierde la calidad organoléptica del mismo.

• Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Las preparaciones calientes listas para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, se deben mantener a temperaturas mayores a 65 °C, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación microbiana del alimento.
- Cuando en el Comedor Comunitario – Cocina Popular se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones que aseguren la conservación de su temperatura (mayor a 65°C).
- Las preparaciones que no requieran proceso térmico como jugos de frutas, las ensaladas frías y postres, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 2 °C y 6 °C (Usar camas de hielo o pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura).
- Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya retirando de la nevera de acuerdo con la demanda del servicio.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.
- No deben adicionarse bolsas de leche congeladas en el jugo preparado.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	
Sandra Quevedo	O. cocina	C Boyaca Real	Sandra Q
Maria Torrejano	O. Peraria	C Boyaca Real	Maria T
Yulexi Torrejano	OPeraria	C. Boyaca R	
Zuleyda Torrejano	OPerario	C. Boyaca	Zuleyda.
Leidy Dayana Baez Ruiz	Auxiliar administrativo	C. Boyaca Real	Dayana R.

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PREALISTAMIENTO



PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PREALISTAMIENTO



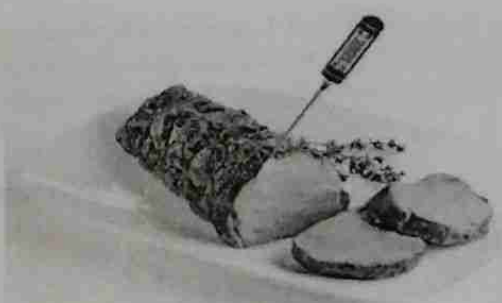
PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



7 Sandra Quevedo

=9,5

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: CARNES -Tabla verde: FRUTA, VERDURAS

-Tabla amarilla: QUESO -Tabla azul: TUBERCULO 1/2

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine VERDADERO

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) VERDADERO

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a MAYOR 65 °C.

=10,0

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: CARNES, pollo, Pescado -Tabla verde: VERDURAS - Hortalizas y Frutas

-Tabla amarilla: QUESO -Tabla azul: TUBERCULOS, PLATANOS

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine VERDADERO

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) VERDADERO.

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a MAYOR 65 °C.

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

C=9,5

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: Carnes y Pollo. -Tabla verde: Fruta y Verdura.

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tuberculo 1/2

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadero

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadero ✓

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C ✓

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

C=10,0

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: Carnes res Cerdo y Pollo ✓ -Tabla verde: Fruta Verdura y hortaliza. ✓

-Tabla amarilla: Queso ✓ -Tabla azul: Tuberculos y platano ✓

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadera ✓

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadera. ✓

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor ~~a~~ 65 °C. ✓

Zoleyda Torrealba

(=9,5

Maria T Torrejano

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores: 1/2

-Tabla blanca: Carnes Pollos -Tabla verde: Frutas y Verduras

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tuberculo

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Falsox

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadero.

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C.

(=10,0

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: Carne y Pollo -Tabla verde: Verduras y Frutas hortaliza

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tuberculo o Platanos

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadera

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadera

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C.

leidy Dayana Duque Reyes

C=6,0

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: Queso -Tabla verde: Frutas y verduras

-Tabla amarilla: Carnes pollo -Tabla azul: Pescados. 1/4

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadero ✓

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) verdadero ✓

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 60 °C. ✗

C=10,0

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: Carne, cerdo, pollo ✓ -Tabla verde: Frutas y verduras ✓

-Tabla amarilla: Queso ✓ -Tabla azul: Tuberculos y platanos.

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine verdadero ✓

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) verdadero ✓

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C.

Nombre: Yulexi Torrejano Mora 6

=9,5

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: CARNES y Pollo -Tabla verde: Frutas y Verduras 1/2

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tubercilo

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadero

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadero.

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C.

=10,0

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. Registre que alimentos se deben picar de acuerdo a la tabla de colores:

-Tabla blanca: CARNE, Cerdo, pollo -Tabla verde: Frutas, Verduro, Hortaliza

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tubercolos, platanos

2. A continuación escriba si es verdadero o falso el proceso de limpieza y desinfección, según el plan de saneamiento después de utilizar los utensilios en el prealistamiento o preparación de los alimentos.

Limpieza: Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto, retire los restos de comida de los utensilios. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios, enjuague con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine Verdadero

Desinfección: Prepare la solución desinfectante con vaso medidor o jeringa, 1 lt de agua por 3 ml de hipoclorito, sumerja los utensilios en la solución desinfectante, deje actuar por 8 a 10 minutos, enjuague para remover el desinfectante, deje secar al aire los utensilios y menaje (dentro del área de preparación de alimentos) Verdadero.

3. La temperatura que debe mantenerse protegido el alimento caliente es mayor a 65 °C.

CAPACITACIÓN CONTINUA
PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
20 DE DICIEMBRE 2022





ACTA N° 005

FECHA: Bogotá D.C., enero 17 de 2023.

HORA: 5:00 pm. - 6:00 pm.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, Boyacá Real.

TEMA: Servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Servido y empacado de alimentos

DESARROLLO:

1. Objetivo: entregar y distribuir productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los participantes.

2. Servido y empacado de alimentos

El ASOCIADO debe implementar lo establecido en el Instructivo: Servido y Distribución de Alimentos, publicado en el SG de la página web de la SDIS junto con los formatos asociados.

• Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la contaminación microbiana de los alimentos.
• Para preparaciones sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio.
• Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas y registrar la información en el formato "Preparación de alimentos", publicados en el SG de la página web de la SDIS, esto con el fin de verificar y controlar que los alimentos se mantengan a temperatura constante y se encuentren dentro del rango de temperatura de seguridad.
• Las verduras que deben servirse calientes se mantendrán en una temperatura mayor a 65°C.
• En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.
• Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas, deben adicionarse en el momento del servido, sobre la porción individual.
• El peso servido del alimento tajada de aguacate incluye la cáscara.
• Para la preparación de ensaladas que contengan ingredientes como limón, miel de abejas, mayonesa, crema de leche, entre otros; estos deberán adicionarse durante la preparación de las mismas.
• De ninguna manera se permite preparar o mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas.
• Se debe garantizar al participante el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido.
• Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.
• Se deben servir los alimentos en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco.
• Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.
• En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para ninguno de los procesos de preparación, almacenamiento, servido y distribución de los alimentos.
• Los alimentos calientes servidos no deberán permanecer en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido, para evitar que estos sean entregados fríos a los participantes.
• El queso y los postres deben servirse en el recipiente o menaje respectivo para esta preparación.
• La porción de queso servido para las mujeres gestantes y lactantes no debe dejarse expuesto a temperatura ambiente.
• Para el suministro de fruta entera en los postres debe cumplirse mínimo con el peso bruto establecido en la minuta patrón.

- Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.
- La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: alimentos proteicos de origen animal: se aceptará únicamente en peso servido hasta el 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Para los demás grupos de alimentos: se aceptará en peso servido hasta el 10% por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. En el caso de la fruta entera como granadilla, durazno, manzana, mandarina y pera, el peso de la fruta deberá encontrarse entre el rango definido en la minuta patrón.
- El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en el análisis de aporte nutricional.
- El control de la porción servida de helado se debe realizar por peso (gramos) según el grupo de edad de acuerdo con los parámetros establecidos en la minuta patrón, garantizando el gramaje servido en el momento de la entrega al participante.
- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Quevedo	Operaria	C Boyaca Real	Sandra Q
Zuleyda Torrejano	Operaria	C Boyaca Real	Zuleydat.
Maria Torrejano	operaria	C Boyaca Real	
Mary Luz Quimbaya	Operaña	C Boyaca Real	Mary Luz Q
Leidy Dayana Duque Reyes	Auxiliar administrativo	C.C Boyacá Real	Dayana R
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	Angela Rodríguez Nutricionista Universidad C.C. 52.335.[illegible]

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



Los procesos de servido y empaque, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación.

Proceso de cocción y conservación, debe garantizar una temperatura mayor a 65 °C





Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otro. En ningun caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido de los alimentos.



Mary Luz Quimbaya Arias

C=6,5

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

   X

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POS TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

   C=10,0

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

Mariatorrejon

= 4,0

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

   X

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 2 horaveces con un intervalo de tiempo de 3 horahoras

   X

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   ✓

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

= 10,0

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POS TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

   ✓

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 2 veces con un intervalo de tiempo de 2 horas

   ✓

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   ✓

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

Sandra Quevedo

=4,0

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

X

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 3. veces con un intervalo de tiempo de 3. horas

X

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POS TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

=10,0

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 2 veces con un intervalo de tiempo de 2. horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

Yeidy Dayana Duque Reyes

=4,0

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   X Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 3 veces con un intervalo de tiempo de 3 horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POS TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   =10,0

   a. Entre 60°C a 65°C
   X Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo 2 veces con un intervalo de tiempo de 2 horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

Yuleyda Torrijano

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   b. Temperatura mayor de 65°C.
   X Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo __2__ veces con un intervalo de tiempo de __3__ horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS POS TEST

1. Marque con una X la respuesta correcta. para preparaciones con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura desde el inicio hasta el final del servicio, mayor a:

   a. Entre 60°C a 65°C
   X Temperatura mayor de 65°C.
   c. Entre 65°C a 70°C
   d. Temperatura mayor de 60°C
   e. Entre 70°C a 75°C

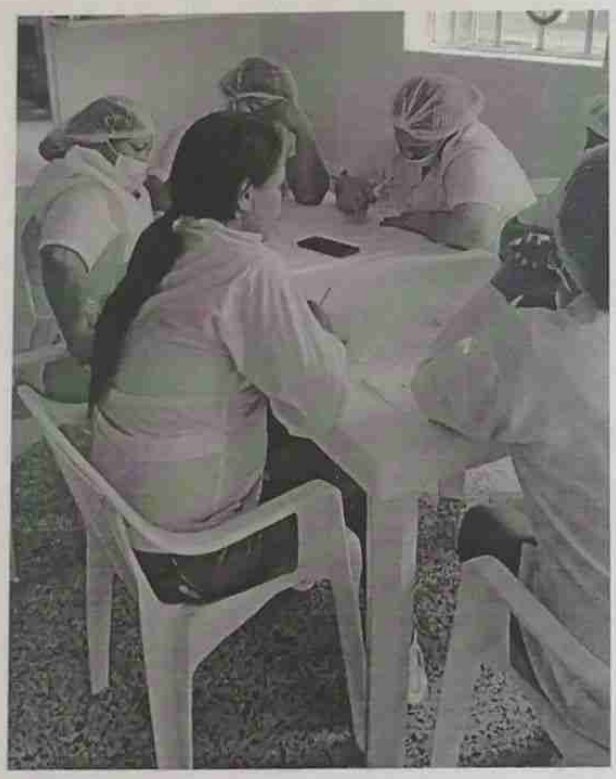
2. Complete la informacion que falta para darle sentido a la siguiente afirmacion. Durante el proceso de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación como mínimo __2__ veces con un intervalo de tiempo de __2__ horas

3. Coloque F si la afirmación es falsa o V si es verdadera:

   Las manipuladoras deben realizar el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados con el profesional en nutrición y dietética, para dar cumplimiento con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido (V)

   Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, etc. Se puede permitir el servido directamente con las manos, en algunos casos si se utiliza guantes transparentes (F)

CAPACITACIÓN CONTINÚA- SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 17 DE ENERO 2023





ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C, febrero 24 de 2023.

HORA: 11:00 a.m. - 12:10 pm.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular Boyacá Real.

TEMA: Capacitación al personal sobre porciones servidas durante el servido.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Porcentaje de adecuación aceptado en las preparaciones.
2. Cumplimiento de los gramajes establecidos por anexo técnico.

DESARROLLO:

1. La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: alimentos proteicos de origen animal: se aceptará únicamente en peso servido hasta el 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Para los demás grupos de alimentos: se aceptará en peso servido hasta el 10% por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. En el caso de la fruta entera como granadilla, durazno, manzana, mandarina y pera, el peso de la fruta deberá encontrarse entre el rango definido en la minuta patrón.

1. El asociado debe cumplir con la implementación de la minuta patrón, ciclo de menús y el documento anexo de análisis nutricionales para garantizar cada uno de los alimentos en los gramajes específicos, definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social, con el fin de asegurar el aporte nutricional establecido para cada grupo de edad.

2. Durante el servicio se realiza con cada una de las manipuladoras un muestreo de porciones servidas, se recomienda al equipo de manipuladores, diariamente y en varios tiempos realizar gramajes con los diferentes grupos etarios aumentando la destreza y pericia (en especial en la proteína), cumpliendo con el aporte de requerimientos de energía y nutrientes que exige el anexo técnico.

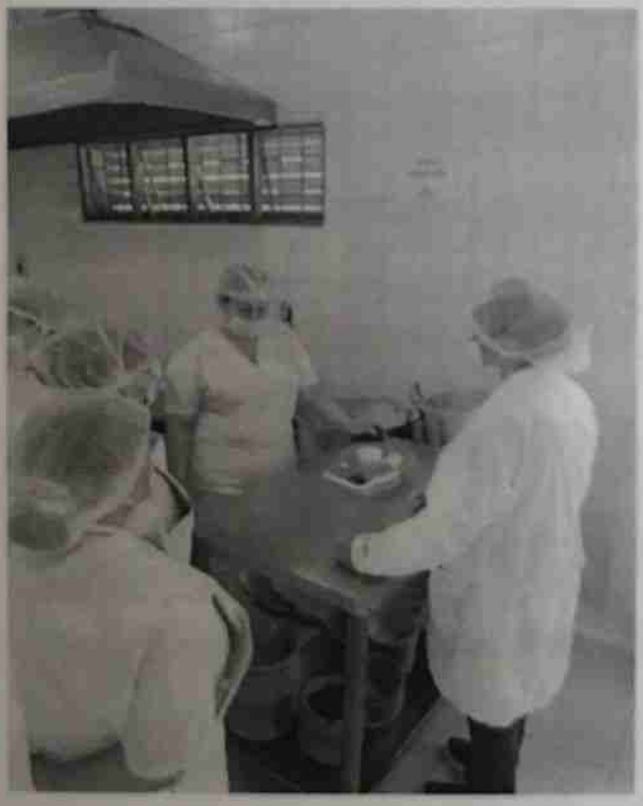
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	Angela Rodriguez Nutricionista Dietista Universidad Javeriana C.C. 52.039.559
Zuleydi Torrejano	Operaria.	C. Boyaca Real	Zuleydi T.
Maria Torrejano	operario	C Boyaca real	MariaT
Sandra Quevedo	Operario	C Boyaca Real	Sandra Q.
Mary Luz Q.	Operaria	C Boyaca Real	Mary L. Q.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

CAPACITACIÓN AL PERSONAL SOBRE PORCIONES SERVIDAS DURANTE EL SERVICIO
24 DE FEBRERO 2023





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	Boyacá Real		
DIRECCIÓN:	Kr 89N-68A08	**TELÉFONO:**	3107306605
FECHA (dd/mm/aaaa):	24-02-2023	**OPERADOR:**	Fundación Pasos Firmes

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Hamburguesa de cuné alos finos hierbas	Hamburguesa de Cuné alos finos hierbas	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Guacamole	Guacamole	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca dorada	Yuca dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Cebolla perla	Sopa de Cebolla perla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de frijol	Jugo de frijol	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Frutas Con helado	Frutas Con helado	1	7	7	7	7	7	3	Intercambio autorizado
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Paola Ramírez Ramos

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldid Correa

NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldid Correa Mateus

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores
UNIDAD OPERATIVA:	Boyacá Real		
DIRECCIÓN:	K 89 N° 68 A 08	**TELÉFONO:**	3107806605
OPERADOR	Fundación Pasos Firmes	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	24-02-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	33	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 44 AÑOS	149

						NUMERO DE MUESTRAS																RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
7 14 años	13	Hamburguesa de Carne Luis Firmes hierbas	Hamburguesa de Carne Luis Firmes hierbas	85	PESO MUESTREADO	76	92	90	87	84	88	88	85	88	87	91	92	92								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	108	106	102	99	103	103	100	103	102	107	108	108									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 14 años	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	108	PESO MUESTREADO	99	101	105	115	110	110	109	101	100	99	100	103	104								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	93	97	106	102	102	101	93	92	104	92	95	96									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 14 años	13	Guacamole	Guacamole	78	PESO MUESTREADO	73	70	72	73	75	77	71	77	80	83	80	81	80								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	90	92	93	96	99	91	99	102	106	102	104	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 14 años	13	Yuca dorada	Yuca dorada	60	PESO MUESTREADO	57	56	58	63	65	64	63	67	55	57	58	63	60								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	93	97	105	108	107	105	112	92	95	97	105	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
7 14 años	13	Sopa de Cebada Pelada	Sopa de Cebada Pelada	300	PESO MUESTREADO	273	276	300	307	300	300	304	310	310	308	307	305	307								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	93	100	102	100	100	103	103	103	103	102	102	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
7 14 años	13	Jugo de Frijoles	Jugo de Frijoles	300	PESO MUESTREADO	309	306	307	308	306	303	303	310	310	310	300	300	301								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	102	102	103	102	101	103	103	103	103	100	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: Angie Paola Rodriguez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldid Correa
NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldid Correa Mateus

ACTA N° 006

FECHA: Bogotá D.C, febrero 24 de 2023.

HORA: 9:30 a.m. - 10:30 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular Boyacá Real.

TEMA: Proceso inocuo para la toma diaria de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Toma diaria de muestras de alimentos

DESARROLLO:

1. Objetivo: tomar la muestra diaria con oportunidad e inocuidad, garantizando la calidad de la misma.

2. Toma diaria de muestras de alimentos.

Dada la importancia de realizar seguimiento a la calidad de los alimentos, se hace necesario la toma de muestras de todos los alimentos preparados de manera diaria al inicio de la operación del servicio y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras el personal manipulador debe higienizarse las manos de acuerdo con lo establecido en el protocolo Lavado de manos, dispuesto en el Sistema Integrado de Gestión de la SDIS.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack, ziploc o sello click, de baja densidad, de material no tóxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa, que protejan completamente la integridad del alimento, eviten cualquier tipo de contaminación y que no influyan en la composición del producto, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra. Estas bolsas no podrán ser reutilizadas.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca con la mano.
- El tamaño de la muestra será el siguiente:

Tipo de Alimentos	Tamaño de Muestra
Queso	70 gr
Derivado de Cereal	70 gr
Bebida láctea	60 ml o cm3
Fruta	50 gr
Sopas	60 gr
Proteína origen animal o vegetal	60 gr
Cereal (arroz, pasta)	50 gr
Verduras o ensaladas	50 gr
Tubérculo, plátano, yuca	50 gr
Jugos	40 ml o cm3
Postres con lácteos	70 gr

Fuente: Instructivo de preparación de alimentos, SDIS, 2019

- En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la sopa.
- En las mezclas de cereal con verduras las muestras se toman con el gramaje correspondiente al cereal.

- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 °C y 6 °C, tomándose momentos antes de iniciar el servido.
- La toma de muestras de alimentos preparados se debe realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible.
- Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los veinticinco (25) minutos.
- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura entre 2 °C y 6 °C.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, como mínimo debe describir el nombre del alimento o preparación, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra. Puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente debe estar destinado únicamente para tal fin, con capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a mínimo tres (3) días. El recipiente debe mantenerse seco, limpio y desinfectado y rotulado con el nombre "Muestras de alimentos".
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyacá Real	Angela Rodriguez Nutricionista Universidad C.C.
Leidy Daiana Diaz Reyes	Auxiliar administrativo	C Boyaca Real	Daiana R.
Maria Poveda	Operaria	C Boyaca Real	Maria Poveda
SANDRA QUEVEDO	OPERARIA	C BOYACA REAL	SANDRA Q
Zuleyda Tordoya	Operaria.	C Boyaca Real	Zuleydat.
Mayra Q	Operaria	C Boyaca Real	Mayra Q

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

TAMAÑO DE LA MUESTRA

Tipo de Alimentos	Tamaño de Muestra
Queso	70 gr
Derivado de Cereal	70 gr
Bebida láctea	60 ml o cm3
Fruta	50 gr
Sopas	60 gr
Proteína origen animal o vegetal	60 gr
Cereal (arroz, pasta)	50 gr
Verduras o ensaladas	50 gr
Tubérculo, plátano, yuca	50 gr
Jugos	40 ml o cm3
Postres con lácteos	70 gr

Fuente: Instructivo de preparación de alimentos, SDIS, 2019

Maria Perez

=19,0

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS PRE TEST

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose ante del servicio del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
(d.) Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 minuto minutos

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose ante del servicio del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
(d.) Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 minuto minutos

Zuleyda Torres

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS PRE TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado un adecuado lavado de mano

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose antes del servicio. del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
(d) Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 minutos minutos

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de mano

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose ante del Servido. del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
(d) Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja. limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 minutos. minutos

Mary Luz Quimbayo Arias

=10,0

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS PRE TEST

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose Antes del Servicio ✓ del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento. ✓
* Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 ✓ minutos

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose Antes del servicio. ✓

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento. ✓
* Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 ✓ minutos

leida Dayana Duque Reyes

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS PRE TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado adecuado lavado de manos ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 A 6 °C, tomándose Antes del Servicio del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
d. Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 min minutos ✓

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado adecuadolavado de manos ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 A 6 °C, tomándose Antes del servicio del servicio. ✓

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento.
d. Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 min. minutos ✓

Sandra Quevedo

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS PRE TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos. ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose Antes del ✓ del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento. ✓
d. Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 m. ✓ minutos

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS POS TEST

=10,0

1. Para iniciar la toma de la muestra es importante que la encargada o encargado tenga un adecuado lavado de manos ✓

2. Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura entre 2 a 6 °C, tomándose Antes. ✓ del servicio.

3. Para lo toma de muestra debe realizarse con utensilios:

a. De colores
b. Plástico o metálico
c. Utensilios diferentes para cada tipo de alimento. ✓
d. Un utensilio por cada dos alimentos diferentes.
e. Ninguna de las anteriores.

4. Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los 25 ✓ minutos

PROCESO INOCUO PARA LA TOMA DIARIA DE ALIMENTOS
CAPACITACIÓN CONTINUA 24 DE FEBRERO DE 2023





ACTA N° 007

FECHA: Bogotá D.C., marzo 6 de 2023.

HORA: 8:00 a.m. - 9:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, Boyacá Real.

TEMA: Métodos de conservación de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación
2. Métodos de conservación de los alimentos.
3. Métodos de conservación utilizados en el comedor.

DESARROLLO:

1. Objetivo: identificar los diferentes métodos de conservación de alimentos y garantizar la calidad de los alimentos ofrecidos a la población.

2. Conservar los alimentos consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas) que pueden alterar sus características originales (aspecto, olor y sabor). Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y

levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos. Desde hace más de diez mil años existen métodos de conservación que se han ido perfeccionando.

A continuación se presentan algunos métodos de conservación:

***Pasteurización:** la técnica es muy usada en los productos lácteos, como la leche y el queso. Consiste en eliminar los microorganismos de los alimentos llevándolos a temperaturas de 80° durante 30 minutos y enfriándolos rápidamente.

***Refrigeración:** método que conserva los alimentos gracias al descenso de la temperatura. Este proceso reduce la velocidad de las reacciones químicas y disminuye la actividad de los microorganismos. La temperatura de refrigeración doméstica recomendada es de **0°-8°C** y la temperatura industrial es de **0°-5°C**.

***Congelación:** para congelar se deben aplicar temperaturas inferiores a 0°C, lo óptimo es de -**18°C**. Es importante efectuar la congelación en el menor tiempo y a la temperatura más baja posible, para que la calidad del producto no se vea afectada.

Cuando el producto se descongela, los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido del alimento.

***Envasado al vacío**: es un método de conservación que consiste en la extracción del aire que rodea al alimento. Para ello se introduce en bolsas de plástico adecuadas y se extrae la mayor cantidad de aire posible. Puede ser congelado o refrigerado.

***Salazón:** es un proceso de conservación basado en la adición de sal en cantidad más o menos abundante. La sal capta el agua del alimento deshidratándolo y privando de este elemento vital a los microorganismos.

Ultra congelación: consiste en descender la temperatura de un alimento mediante diferentes procesos como aire frío, placas o inmersión en líquidos a muy baja temperatura.

Escaldado: consiste en un paso previo a la congelación de algunos vegetales para mejorar su conservación. Las verduras, una vez limpias, se sumergen en agua hirviendo; posteriormente se envasan en bolsas de congelación al vacío e indicando la fecha de congelación inicial. El consumidor, de esta forma, puede calcular el tiempo de conservación del alimento.

Esterilización: este proceso sí elimina los gérmenes y las esporas. Se aplica al alimento temperaturas que rondan los 115 °C. Los alimentos en este proceso se ven afectados en sus características organolépticas y en la pérdida de nutrientes como vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) dependiendo de la duración del calor sometido al alimento.

Ahumado: consiste en someter alimentos a una fuente de humo proveniente de fuegos realizados de maderas de poco nivel de resina. Este proceso, además de dar sabores ahumados sirve como conservador alargando el tiempo de conservación de los alimentos, pues tiene acción bactericida.

Acidificación: es un método basado en la reducción del Ph del alimento que impide el desarrollo de microorganismos. Ejemplo, el vinagre.

Escabeche: es un conjunto de sal y vinagre, aportando un sabor característico y una adecuada conservación. El vinagre aporta su acción conservante gracias al ácido acético, y la sal deshidrata el alimento.

Adición de azúcar: cuando se lleva a cabo a elevadas concentraciones favorece la protección de los alimentos contra la proliferación de los microorganismos. Este proceso se lleva a cabo en leches condensadas, mermeladas, compotas, etcétera.

Deshidratación: proceso por el cual se reduce la actividad de agua de un alimento, puede ser solar o artificial (con equipo).

Liofilización: cuando se lleva a cabo a elevadas concentraciones favorece la protección de los alimentos contra la proliferación de los microorganismos. Este proceso se lleva a cabo en leches condensadas, mermeladas, compotas, etcétera.

Desecación: se aplica una extracción de humedad que contiene el alimento en condiciones ambientales naturales.

Irradiación: la **irradiación de alimentos**, a veces llamada pasteurización fría, ionización de alimentos o alimentos irradiados, es un tratamiento que puede darse a ciertos alimentos mediante radiaciones ionizantes, generalmente electrones de alta energía u ondas electromagnéticas producida por elementos radiactivos (radiación X o gamma). El proceso involucra exponer los alimentos a cantidades controladas de esa radiación radioactiva para lograr ciertos objetivos. (Fuente Wikipedia)

3. En el comedor se aplican métodos de conservación: refrigeración, congelación y aplicación de calor mediante cocinado.

En constancia de lo anterior firman:

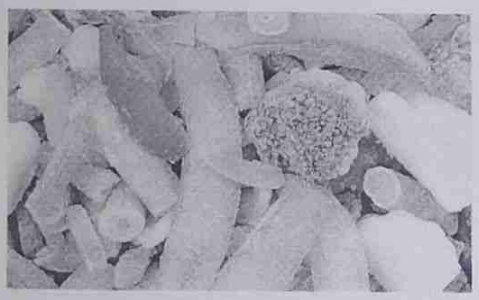
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. Boyaca Real	
Ieidy Dayana Duque Reyes	Auxiliar administrativo	C. Boyaca Real	Dayana R.
Zuleyda Torredano	Operaria.	C Boyaca real	Zuleydat.
Maria torrejon	operaria	C BOYACA real	Mariat
SANDRA QUEVEDO	OPERARIO	C BOYACA REAL	SANDRA Q
Mary Luz Quimbayo	Operaria	C Boyaca Real	Mary Luz Q.

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

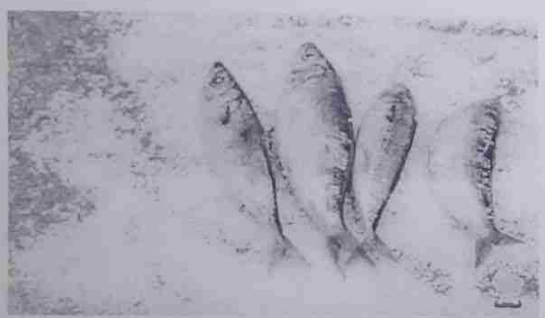
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171





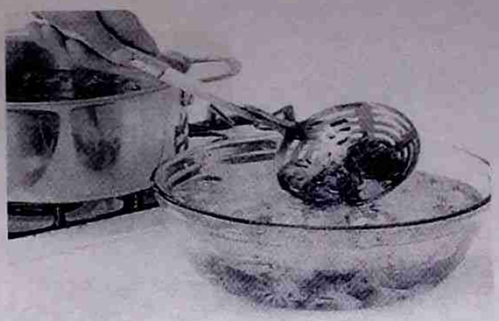


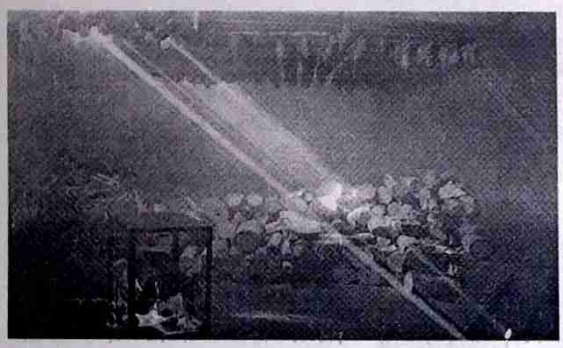






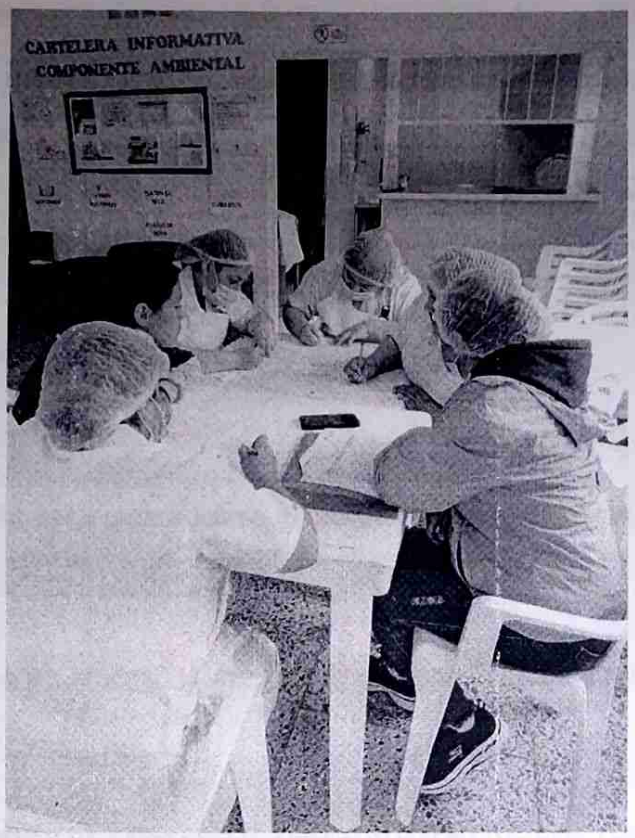

MERMELADA

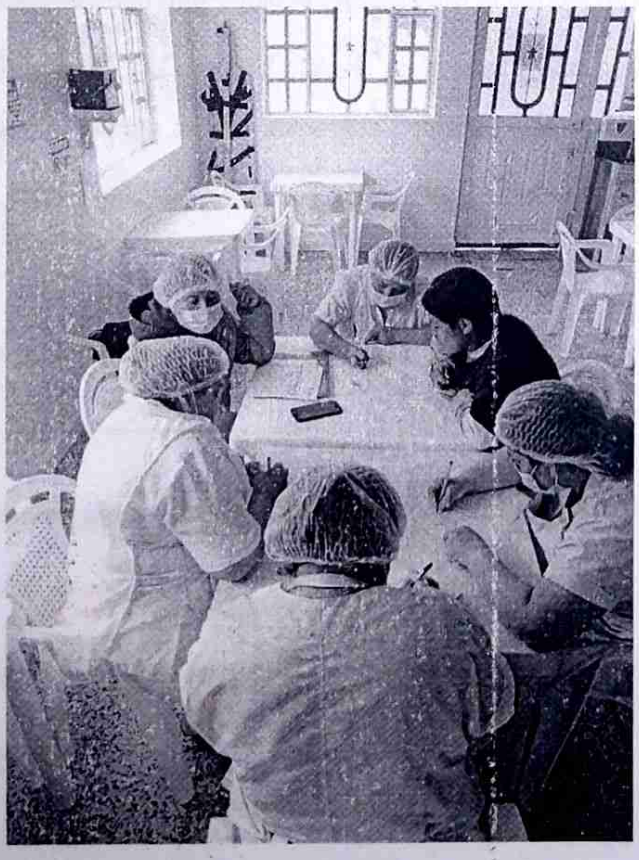






MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
CAPACITACIÓN CONTINUA 6 DE MARZO DE 2023





Zuleyda Torrejano

10/10

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Neveras, Estufas.

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   El tiempo que sea Nesesario en Refrigerador.

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65°c

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65°c

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 a 6

10/10

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Refrigerador, congelador y estufa.

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   El tiempo que sea necesario en Refrigerador.

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65°c

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65°c

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 a 6.

Mary Luz Quimbayo A.

10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Nevera y Estufas ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   El tiempo que sea necesario en el refigerador ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65°C ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65°C ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 a 6 ✓

10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Refigerador, Congelador y Estufa ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   El tiempo que sea necesario en el refigerador ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65 °C ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65 °C ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 A 6. ✓

10/10

Maria Torijano

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Neveras y estufa ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   el tiempo que sea necesario en el riferación ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65% ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65°caliente ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2.a 6 ✓

10/10

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos? ✓

   Neveras y estufa refrigerados, congelados

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   el tiempo que sea necesario en el refrigeración ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65% ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65% ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 a 6 ✓

SANDRA QUEVEDO.

10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   NEVERAS Y ESTUFAS. ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO EN EL REFRIGERADOR ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   MAYOR 65% ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65% CALIENTE ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 - 6. % ✓

10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Refrigeración, congelación, estufa. ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO EN EL REFRIGERADOR ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65% MAYOR ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65% CALIENTE ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 - 6 g. ✓

leidy Dayana Duque Reyes.

(=10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   Neveras y estufa ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   El tiempo que sea nesesario en el refrigerador ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65% °C ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65 °C ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2 A 6. ✓

(=10,0

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

1. El servicio de alimentación con que equipos cuenta para la conservación de alimentos?

   refrigerador, congelador y estufa ✓

2. La operación de descongelado de los alimentos como carnes, pescado y pollo, como se debe realizar:

   el tiempo que sea nesesario en el refrigerador ✓

3. ¿La temperatura de cocción debe superior a?

   65 °C ✓

4. ¿Los alimentos calientes preparados se deben conservar a temperaturas mayores de?

   65 °C ✓

5. ¿Las preparaciones sin proceso térmico se deben conservar a temperaturas de:

   2. A. 6 ✓