ACTA N°

FECHA: 09 diciembre de 2022

HORA: 09:00 AM- 10:00 AM

LUGAR: Comedor Comunitario- cocina popular San Martin de Loba

TEMA: Capacitación en plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación sobre plan de saneamiento básico.
3. Solución de dudas y aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza capacitación sobre plan de saneamiento básico como parte del plan de capacitación de operarias, inicialmente se aplica el pre-test ,en seguida se realiza la capacitación en PowerPoint sobre el plan de saneamiento básico, resaltando el programa de limpieza y desinfección, su importancia, métodos de higienización, las actividades para la limpieza y desinfección, los métodos de limpieza, técnicas de aseo para pisos, desinfección y clases de desinfectantes, técnica de desinfección por sustancia química y la guía para limpieza y desinfección descrita en el plan, finalmente, se aclaran dudas y se realiza la aplicación del test.

Logros:

- Hubo comprensión de los conceptos explicados durante la capacitación.
- El personal mostró interés por el tema.
- Se recordó las técnicas de limpieza y desinfección ideales para cada tipo de área y superficie.

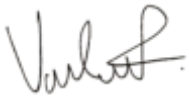
Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular San Martin de Loba	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

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: 09/12/2022 | POBLACION OBJETO: Operarios | SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: Capacitación plan de saneamiento básico | No. PERSONAS CAPACITADAS: 8 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

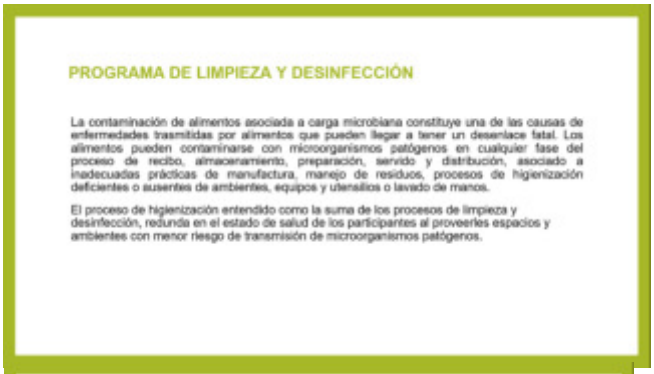
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Cuarta	CC.	52519919	Nancy	Yaneth	Gil	Hernandez	42	X		Nancy Gil.
2	Cuarta.	CC.	52168739.	Dalfai		Quiceno	Garcia	48	X		Dalfai Quiceno G.
3	Cuarta	C.C.	52.542.368	Flor	Linda	Vargas	Ramirez	42	X		Flor Vargas
4	Cuarta	CC.	52167131	Blanca	Aurora	Ruiz	Lemus	48	X		Blanca Ruiz
5	Cuarta	CC	1007413631	Cecilia		Cortes	Cervantes.	37	X		Cecilia C.
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											

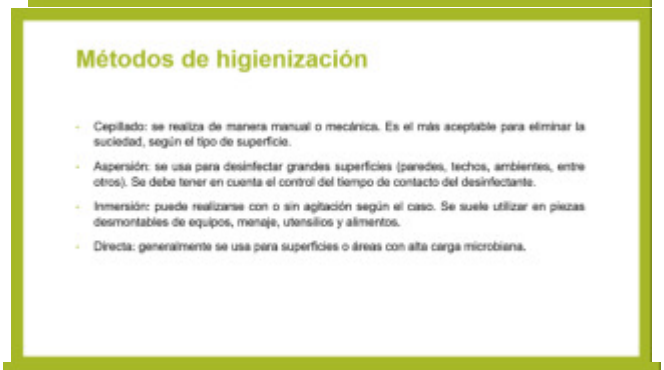
Valeria Rodríguez Ro... - Die...
Nutricion... - ...
C.C. 1...

"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"

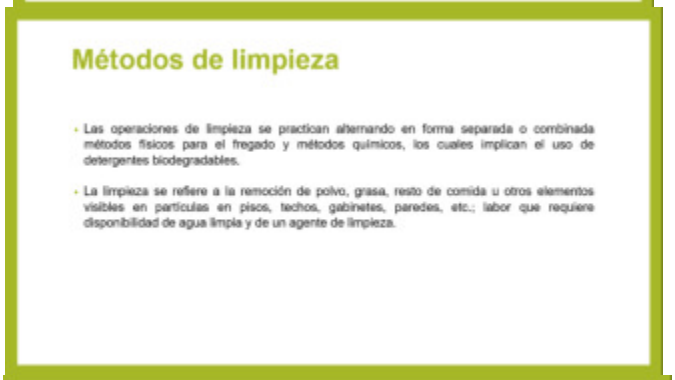
CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA
09 DE DICIEMBRE 2022
PRESENTACIÓN POWERPOINT

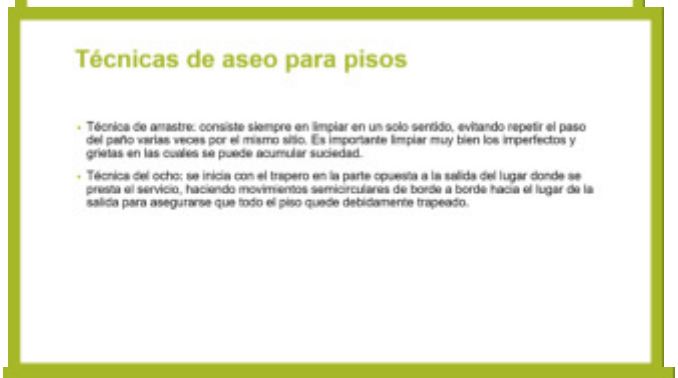


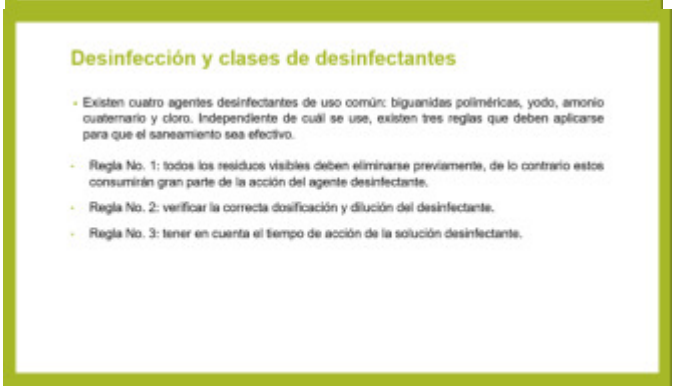


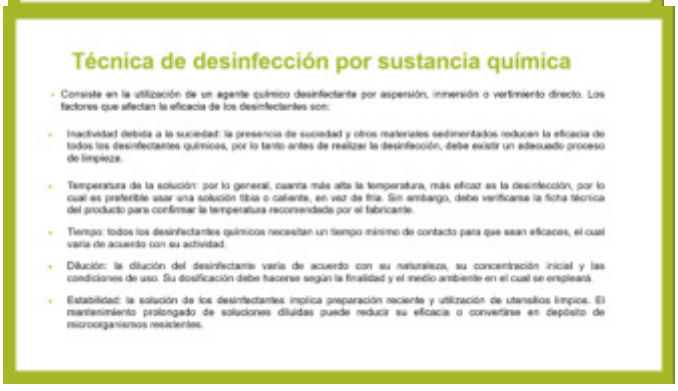












REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA

09 DE DICIEMBRE DE 2022





ACTA N°

FECHA: 24 de enero de 2023

HORA: 04:00 p.m – 05:00 p.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina Popular San Martin de Loba

TEMA: Capacitación en criterios de aceptación y rechazo

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación sobre criterio de aceptación y rechazo de alimentos.
2. Solución de dudas.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación en criterios de aceptación y rechazo, por medio de una presentación sobre los criterios de aceptación y rechazo de pollo, carne, huevos, frutas y verduras, tubérculos ,abarrotes, pulpas, enlatados y lácteos, se resaltó la importancia de la revisión de temperaturas y fechas de vencimiento al momento de la recepción de los alimentos para asegurar la inocuidad de los productos, de igual forma, se mencionó el proceso de registro de observaciones y el traslado de alimentos al área de almacenamiento. Se realiza la solución de dudas.

Logros:

- Se evidenció interés ya que realizó preguntas y participó activamente.
- Se explicó los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario- Cocina popular San Martin de Loba	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-396 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha 24/01/2023 | POBLACION OBJETO: operarios | SERVICIO SOCIAL: CC – CC

TEMA: Criterios de aceptación y rechazo | No. PERSONAS CAPACITADAS: 6 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Valeria Rodriguez

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	4	CC.	52169939	Dalifai		Laicedo	Garcia	48	X		Dalifai Laicedo.
2	4	CC	45506515	CC	RUTH	LOPEZ	MONTENEGRO	52	X		RUTH LOPEZ
3	4	CC	1002473631	Cerelfa		Cortes	Cervantes	37	X		Cerelfa C.
4	4	C.C	52.512396	Flor		Vargas	Romero	42	X		Flor Vargas
5	4	CC	64532598	Mary	Luz	Bello	Estrada	57	X		Mary
6	4	CC	1136911165	Jhonatan	Stiven	Barrera	Vargas			X	Jhonatan Barrera V.
7											Valeria Rodriguez Rodriguez Nutricionista - Dietista C.C. 1.032.490.092
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 alguno 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"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA

24 DE ENERO DE 2023





CAPACITACIÓN EN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO
COMEDOR COMUNITATIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA
24 DE ENERO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

	Aceptación	Rechazo
Carnes de res y cerdo	Color: rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: ligero característico fresco y como a sangre Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con mucosidad. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor fuerte y avinagrado Sin refrigerar o a más de 6 °C Con signos de descongelamiento Empaques con fuga Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

	Aceptación	Rechazo
Pollo	Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: firme, húmedo. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C Olor: ligero característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosas bajo las alas o por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar o a más de 6 °C Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

	Aceptación	Rechazo
Pescado	Carne firme y elástica. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C Olor: característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne blanda, flácida, olor agrio o rancio. Si queda la huella de los dedos impresa al tacto. Sin refrigerar o a más de 6 °C Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES

- Se registra en la factura o remisión las observaciones de calidad (aceptado o rechazado), de cantidad (faltantes o sobrantes) y de oportunidad (llegada a tiempo).
- Además de los criterios de aceptación, se debe tener en cuenta:
  - Anexos técnicos.
  - Documentos de condiciones especiales.
  - Fichas técnicas de producto.
- Los alimentos que no cumplan los criterios de calidad deberán ser rechazados y se deja constancia en la remisión o en la factura.
- Solamente se rechazan las unidades o cantidades que no cumplan con los estándares de calidad.
- Los excedentes entregados por el proveedor deben ser devueltos, si el proveedor se niega a recibir el excedente, se debe registrar en la remisión o factura.
- Las observaciones deben estar escritas de forma clara y legible.

TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

- La canastilla en la que se transporta el alimento no debe tener contacto con el piso.
- Los cárnicos, derivados lácteos y embutidos deben ingresar a su área de almacenamiento en el menor tiempo.
- Al momento en el que los alimentos ingresan a su área de almacenamiento, se debe diligenciar el formato de control de entradas y salidas de alimentos, en el que se especifican las cantidades.

CAPACITACIÓN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: Dolfai Cacedo Garcia. **FECHA:** 24/01/23.

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: Hanny Patt S. **FECHA:** 25 01 23

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.	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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: Flor Vargas **FECHA:** 24 01 23

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: RUTH MARIA LOPEZ M. **FECHA:** 24 al 23

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: Cecilia Cortrera **FECHA:** 24-01-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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	X

CAPACITACIÓN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

NOMBRE: Jhonatan Barrera **FECHA:** _____

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
La temperatura de refrigeración es de 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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 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 el pescado si queda la huella de los dedos impresa al tacto.		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°

FECHA: 15 de febrero 2023

HORA: 09:00 a.m- 10:00 a.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular San Martin de Loba

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación sobre BPM.
3. Solución de dudas y aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual del plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos. Se aplica el pre-test; a continuación, se realiza una presentación sobre normatividad, conceptos básicos de las BPM y sus ventajas. Se realiza la solución de dudas y se aplica el test.

Logros:

- Se reforzaron los conceptos básicos de las BPM.
- Las participantes comprendieron los conceptos explicados.
- Hubo interés en el tema por parte de las participantes.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular San Martin de Loba	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez.

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA
15 DE FEBRERO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT



REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA

15 DE FEBRERO DE 2023





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: 15-02-2023 | POBLACION OBJETO: operarios | SERVICIO SOCIAL: cc - cp

TEMA: Buenas Practicas de Manufactura | No. PERSONAS CAPACITADAS: 6 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	4	Cc	64552598	Mary	Luz	Bellido	Estrada	57	X		Mary
2	4	CC	52168739	Dilfari		Laverde	Garcia	48	X		Dilfari Laverde G.
3	4	CC	1136411495	Jhonatan	Stiven	Barrera	Vargas	25		X	Jhonatan B.
4	4	CC	1055065116	RUTH	MARIA	LOPEZ	MONTERROSA	52	X		RUTH LOPEZ
5	4	C.C	52.542396	Flor	Zinda	Vargas	Romero	42	X		Flor Vargas
6	4	CC	1002473631	Cecilia		Cadena	Cervantes	37	X		Cecilia C.
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodríguez Rodríguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.490.092

"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"

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: Cerleka Cortes C. FECHA: 15-02-2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: Dorlfai Caicedo. Garcia FECHA: 15.02.23.

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: Jhonatan Stiven Barreto V FECHA: 15/02/2022

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: Mary Belé- FECHA: 15 02 23

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: Floy Vargas FECHA: 15-02-23

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN BPM

NOMBRE: RUTH MARÍA LOPEZ FECHA: 15 de Febrero 202

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	✓
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	✓
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.	✓
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.	✓
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.	✓

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	C	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	✓
B. Alimento adulterado	B	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	✗
C. Manipulador de alimentos	A	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.	✗
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.	✓
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.	✓

2/5

ACTA N°

FECHA: 08 de marzo 2023

HORA: 04:00 p.m – 05:00 p.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular San Martin de Loba

TEMA: Capacitación en almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación sobre almacenamiento de alimentos.
3. Demostración de rotulado de alimentos en el almacén
4. Solución de dudas y aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual del plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos. Se aplica el pre-test; a continuación, se realiza una presentación sobre el objetivo de un almacenamiento adecuado, el proceso de almacenamiento, pre alistamiento, almacenamiento en congelación, almacenamiento en refrigeración y almacenamiento en seco. Se realiza la solución de dudas y se aplica el test.

Logros:

- Los participantes ya tenían conocimientos sobre los conceptos trabajados.
- Se evidenció interés por parte de los participantes, ya que hicieron preguntas y participaron activamente.

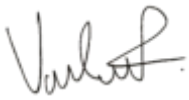
Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular San Martin de Loba	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

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 I2019032990 - 09/09/2019
Página: 1 de 1

Fecha: 08/03/2023 | POBLACION OBJETO: Operarios | SERVICIO SOCIAL: CC - CP

TEMA: Almacenamiento de los alimentos | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	4	CC	1002425631	Cenelia		Contreras	Cervantes	37	X		
2	4	CC	46506516	RUTH	maria	LOPEZ	montenegro	52	X		RUTH LOPEZ
3	4	C.C	52.542.398	Flor	linda	Vargas	Ramirez	42	X		Flor Vargas
4	4	C.C	1.138.991.195	Jhonatan	Stiven	Barrera	Vargas	26		X	Jhonatan B
5	4	CC	52169739	Dolleri		Caicedo	Garcia	48	X		
6	4	CC	64552598	Mary	Luz	Bolaño	Gnacco	57	X		
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodriguez Rodriguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.490.092

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 con 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

CAPACITACIÓN EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA
08 DE MARZO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT



Objetivo:

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

Glosario:

- **Alimento refrigerado:** es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0°C a 4°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
- **Caducidad:** tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínima.

- **Escaldado:** es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento.
- **Primeras en entrar, primeras en salir:** es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado. usualmente se usa la sigla PEPS.

Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Pre alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

- **Carnes y pollo:** antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. la vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y 15 días si está empacada al vacío
- **Vísceras:** estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto se preparará la totalidad del alimento recibido.
- **Frutas y verduras:** las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos.

- Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. 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.
4. Número de lote cuando aplique.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación.

- Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.
- **Descongelación de los alimentos:**
- los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

ACTIVIDAD 4. Almacenamiento en refrigeración

- Organización de alimentos en refrigeración
- **Carnes crudas:** la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.
- **Frutas y verduras:** se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
- **Aderezos:** los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
- **Lácteos y derivados lácteos:** se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
- **Bebidas:** las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.
- **Carnes frías y quesos:** pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco

- Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.
- Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN EN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR SAN MARTIN DE LOBA

08 DE MARZO DE 2023







CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Ruth Marina lopez **FECHA:** 28-03-23

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Dulkai Caicedo Garcia **FECHA:** 08-03-23.

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Flor Vargas romero **FECHA:** 08- 03- 23

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4 | 4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4 | 4

CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Henry Pelt Estrada **FECHA:** 08 03 2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Jhonatan Stiven Barrera Vargas **FECHA:** 08/03/2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/11

CAPACITACIÓN ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

NOMBRE: Carla Contreras C **FECHA:** 08-03-2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4

TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA

A. Primeras en entrar, primeras en salir	D	es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (2°C a 6°C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.
B. Escaldado	A	es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de las mismas por un almacenamiento prolongado.
C. Caducidad	C	tiempo máximo en que se asegura las condiciones físicas y microbiológicas de los alimentos por parte de los fabricantes, por lo tanto, los alimentos deben consumirse máximo el día señalado por el fabricante como fecha de vencimiento o fecha de duración mínimo.
D. Alimento refrigerado	B	es el proceso en el cual un alimento se mantiene en un líquido o agua hirviendo durante un periodo de tiempo no mayor a 30 segundos, con el fin de mejorar o mantener el color, dar una mejor apariencia del alimento, disminuir la carga microbiana, y la actividad enzimática y mantener el valor nutricional del alimento

4/4