ACTA N° 001

FECHA: 10 de diciembre de 2022

HORA: 3:30 p.m. a 4:30 p.m

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer

TEMA: Socialización Plan de saneamiento Básico

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA: Socialización de la actualización del Plan de Saneamiento Básico

DESARROLLO:

Socializar al talento humano la actualización del Plan de Saneamiento Básico del Comedor adoptando la normatividad, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidas en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19.

La Secretaria Distrital de Integración Social en virtud de lo dispuesto en la resolución número 385 del 12 de marzo de 2020 por la cual se declara la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19 y se adoptan medidas para hacer frente al virus en Colombia y lo definido en el decreto 081 de 12 de marzo de 2020 por el cual se adoptan medidas sanitarias y acciones transitorias para la preservación de la vida y mitigación del riesgo con ocasión de la situación epidemiológica causada por el Coronavirus (COVID-19) en Bogotá, D.C determina el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas.

Powered by CamScanner

Propósito: Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, usuarios y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la Entidad y sus unidades Operativas. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS.

Alcance: El Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

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.

1.1. Métodos 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.

1.2 Métodos de higienización

Powered by CamScanner

- 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.

1.3 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.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

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

Teniendo en cuenta las directrices impartidas por el Gobierno Nacional y la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.., con el fin de darle manejo y contención al nuevo Coronavirus Covid-19, la Secretaria Distrital de Integración Social adopta los siguientes aspectos de bioseguridad como medidas de carácter temporal y extraordinario, con el fin de generar protección a la salud de los servidores, contratistas y participantes de los servicios sociales de la Secretaría por el tiempo que dure la declaratoria de emergencia económica, social y ecológica que vive el país, de obligatorio cumplimiento a partir de la fecha.

Powered by CamScanner

MODALIDADES DE ENTREGA DEL APOYO ALIMENTARIO

La Secretaría Distrital de Integración Social, establece tres modalidades para la entrega del apoyo alimentario:

- **Presencial**: consumo de los alimentos en el comedor, cumpliendo con las normas sanitarias de prevención de COVID 19, con distanciamiento de dos metros por participante.

- **Para llevar**: los participantes o un representante del grupo familiar deberán recoger la ración en el comedor con recipientes herméticos.

- **Entrega en casa:** a los grupos de riesgo mayores de 70 años y demás grupos etarios que no puedan presentarse en el comedor se les llevarán las raciones a su domicilio, para evitar el riesgo de contagio de coronavirus.

El talento humano encargado de la entrega del almuerzo en casa y en contacto con el participante, además, de contar con los protocolos de bioseguridad y la dotación correspondiente, al terminar la jornada debe guardar la dotación en bolsas.

INGRESO AL COMEDOR COMUNITARIO

1. Dentro de los procedimientos se encuentran: contar con un tapete de desinfección a la entrada (la solución debe ser cambiada cada hora), la toma de temperatura con termómetros digitales tanto a participantes como a contratistas, turnos para la entrega de los alimentos y dotación de trajes de bioseguridad para el talento humano que atiende el comedor.

2. Todos los contratistas y participantes del comedor que presenten síntomas asociados al Covid-19, NO deben asistir, se procederá a reportar a la línea 123 o 192 y este deberá asumir el aislamiento preventivo obligatorio hasta que sea visitado por el sistema de salud.

3. Todos los contratistas y participantes deben ingresar al comedor con su tapabocas debidamente puesto, cubriendo nariz y boca correctamente.

4. Al momento de ingreso los contratistas y participantes del comedor deben realizar lavado de manos con agua y jabón antibacterial durante 40 a 60 segundos como mínimo.

Powered by CamScanner

5. El participante debe hacer entrega de 4 recipientes limpios, donde le entregaron los alimentos el día anterior.

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.



2. **Programa de desechos sólidos:** Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en el comedor, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

Powered by CamScanner

Las manipuladoras conocen la clasificación de los residuos sólidos, se refuerza los conocimientos de acuerdo con la siguiente guía:

Tabla. 1 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

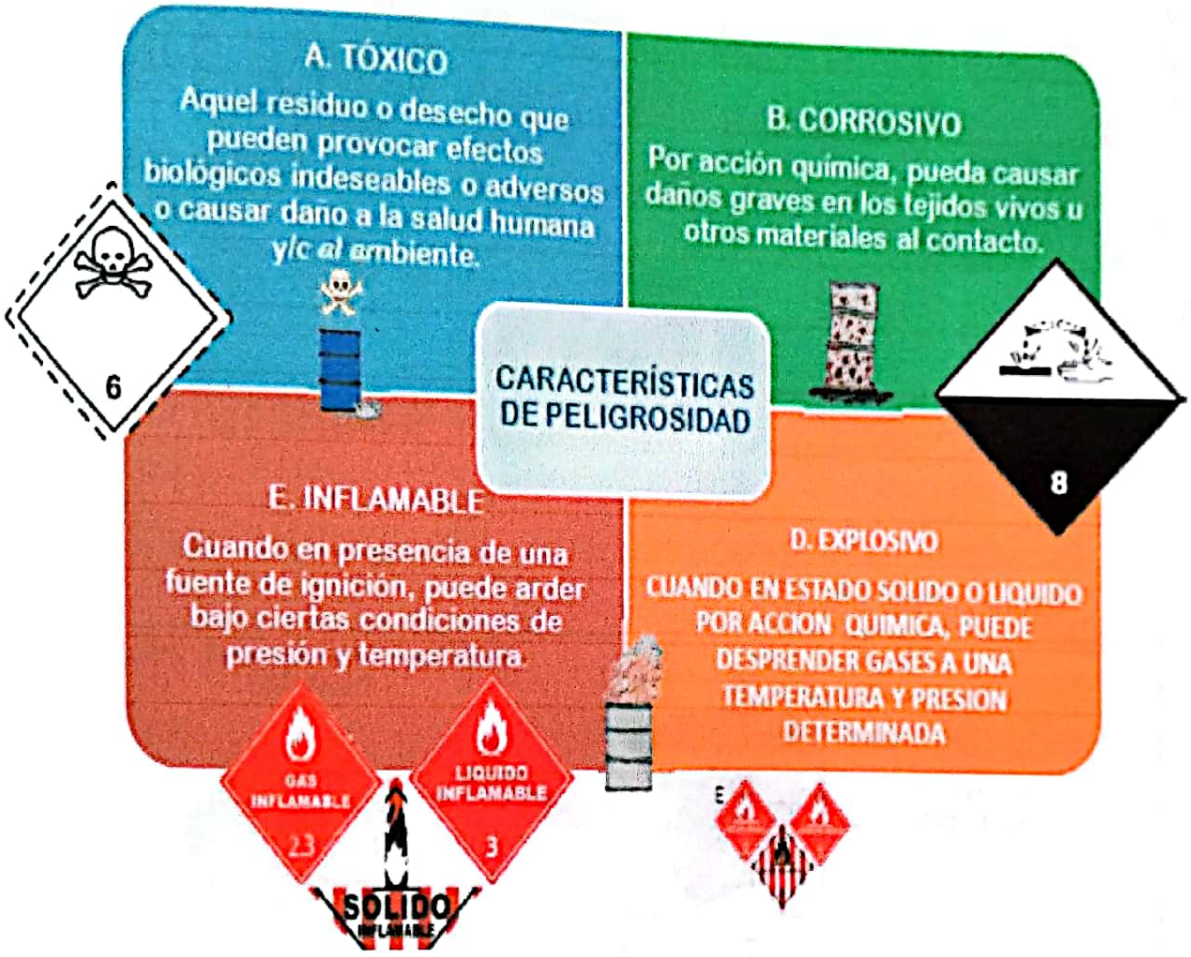
COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
AMARILLO	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar* libres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
VERDE	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (Icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne). *Aclaración: Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recicladora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca verde.*
AZUL	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca azul no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*

2.1. Residuos peligrosos (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma

Powered by CamScanner

original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso." (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.



2.3 Encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de alimentos.

Powered by CamScanner

Proceso Encapsulamiento Aceite Vegetal Usado



1. Ubicar de manera adecuada el recipiente, contar con embudo y filtro.



2. Dejar enfriar el AVU, hasta que alcance una temperatura ambiente.



3. Verter el AVU en el recipiente utilizando el embudo con filtro.



4. Limpiar con papel absorbente los utensilios de cocina y depositar los residuos en la caneca verde de cocina.



5. Cerrar el recipiente de manera hermética, para que no se presenten derrames.

Manejo de Grasas

LIMPIEZA DE GRASAS EN MENAJE





CANECA COCINA

DESCOMIDE DE PLATOS





CANECA DESCOMIDE

☆

Powered by CamScanner

3. **Programa de control de plagas:** Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

3.1 Medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad de la unidad operativa:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

3.2 Medidas correctivas:

Control Químico:

Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

4. **Programa de abastecimiento de agua potable:** Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la Secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico.

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Powered by CamScanner

4.1 Tanques de almacenamiento de agua potable: La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses, el comedor, debe tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. San Vicente Ferrer	
Myriam. Motta	Operaria	San Vicente	Myriam Motta
Diana Casanova	Operaria	San Vicente	Diana
Darlyn Cortes	operaria	San Vicente	Darlyn C
Rosa Labrador	operaria	C. San Vicente	

Anexos: Registro fotográfico

Elaboró: Ángela Rodríguez Romero – Nutricionista

Powered by CamScanner

SOCIALIZACIÒN PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO
EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 10 DE DICIEMBRE DE 2022





Powered by CamScanner

Myriam Motta

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.

Sanamiento basico 1|2

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 Samiento 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 ✓

Powered by CamScanner

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

Sandra Diana Pinguve

=7,0

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

saneamiento basico 1/2

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 Saneamiento 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 ✓

Powered by CamScanner

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

<=5,0

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

_____ 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 saneamiento básico

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 ✓

Powered by CamScanner

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

≥ 8,0

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

Saneamiento Basico 1/L

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

IENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
s y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
s de cáscara a	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
ilios	1 litro	3 ml	8 - 10 min	Inmersión ✓

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

≥ 10,0

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

Plan de Saneamiento Basico ✓

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

ENTO	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	**Tiempo de acción**	**Forma de Aplicación**
y verduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión ✓
de cáscara a	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión ✓
ilios	1 litro	3 ml	8 - 10 min	Inmersión ✓

Powered by CamScanner

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

miento basico

1/2

e sobre la línea la cantidad de agua en litros. Cantidad de desinfectante y tiempo de

	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
duras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
cáscara	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión

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

o se llama el plan donde se registra el plan de limpieza y desinfección.

amiento basico

=10,0

ribe sobre la línea la cantidad de agua en litros, cantidad de desinfectante y tiempo de
ón.

	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
erduras	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
cáscara	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	CRONOGRAMA DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR		
LOCALIDAD:	TUNJUELITO		COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN VICENTE
FECHA INICIO DEL CONTRATO: 28 DE NOVIEMBRE DE 2022			FECHA FINALIZACIÓN DEL CONTRATO: 28 DE MARZO 2022

CRONOGRAMA

TEMA	DURACION	OBJETIVO	METODOLOGIA	RESPONSABLE	MES DE EJECUCIÓN
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.	1 HORA	SOCIALIZAR A LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS LA IMPORTANCIA DE CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	HABLADORES	NUTRICIONISTA DIETISTA	NOVIEMBRE
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	1 HORA	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.	HABLADORES	NUTRICIONISTA DIETISTA	DICIEMBRE
ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	1 HORA	GARANTIZAR LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, DE ACUERDO A SU MEDIO DE CONSERVACIÓN SECO, REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN, PROTEGIENDOLOS DE LA CONTAMINACIÓN, DESCOMPOSICIÓN Y DE DAÑOS.	HABLADORES	NUTRICIONISTA DIETISTA	ENERO
PREALISTAMIENTO Y PREPARACION DE LOS ALIMENTOS	1 HORA	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.	HABLADORES	NUTRICIONISTA DIETISTA	FEBRERO
SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	1 HORA	ENTREGAR Y DISTRIBUIR PRODUCTOS TERMINADOS DE CALIDAD LOGRANDO LA SATISFACCIÓN FINAL DE LOS-AS PARTICIPANTES.	HABLADORES	NUTRICIONISTA DIETISTA	MARZO

ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., enero 20 de 2023.

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

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular San Vicente Ferrer

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
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. San Vicente Teren	Angela Rodriguez Nutricionista Universidad Javeriana C.C. 52.336.959
Diana Piraquive	manipuladora	San Vicente	Diana P
Darlyn cortes	manipuladora	Darlyn cortes	san vicente
Pilar Corcedo	manipulacion	S. vicente.	de
Adrian Cuesta	Aux. Administrativo	C.S. Vicente	Adriana
Myriam C. Motta	Manipuladora A.	Comedor San Vicente	Myria Motta

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. 52.336.959

Dailyn Cortes

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

=3,5

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

2c° a 6c° ✓

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

16c° a 21c° 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
   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?:

2c° a 6c° ✓

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.

Pilar Collado

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

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

   2°C a 6°C ✓ = 6,0

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

   -18 °C 0°C 1/2

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. ✓

Adrian Cuesta Valenzuela

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

C=2,0

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

3°, 8° X

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

16°c, 21°c 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
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

C=10,0

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

2°, 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.
X Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o vencimiento y número de lote cuando aplique.

Myriam Motta

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

=3,5

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?:

17°c a 21°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°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.

Diana Piraquive

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRE TEST

1. ¿La temperatura mínima y máxima en refrigeración es de?: (<=3,0)

   2° a 6°C ✓

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

   16°, 20. ✗

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.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL



ACTA N° 004

FECHA: Bogotá D.C., febrero 18 de 2023.

HORA: 7:00 a.m. - 8:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, San Vicente Ferrer.

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.

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

- 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. San Vicente Ferrer	
Hyriam Cecilia Motta	Operaria	Comedor San Vicente	Hyriam Motta
Adrian Cuesta	Aux. Administrativo	C. S. V	
Pilar Caisedo	Operaria	comedor san vicente	Pilar Caisedo
Darlyn cortes	operaria	san vicente	Darlyn. C
Maria Tibocha	Operaria	San vicente	

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

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

18/02/23









Powered by CamScanner

Dailyn cortes

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: verduras 1/2

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tubérculos

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 V

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) F

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

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

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

-Tabla blanca: Res, cerdo, pollo -Tabla verde: frutas, verduras y cereales

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tubérculos, plátanos

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 V

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) V

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

Powered by CamScanner

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

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

-Tabla blanca: Carne pollo -Tabla verde: verduras

-Tabla amarilla: Quesos -Tabla azul: tubercalos

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) Falso

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

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

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

-Tabla blanca: Cerdo res y pollo -Tabla verde: frutas verdura Hortalizas

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tubercalus 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 verdera

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.

Powered by CamScanner

María Tibocha

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

=5,0

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

-Tabla blanca: carne, pollo, cerdo. -Tabla verde: ~~Tuberculos~~ Verduras 1/2

-Tabla amarilla: ~~Zanahoria~~ queso -Tabla azul: Tuberculos

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)~~ falso ✗

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

=10,0 ✓

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

-Tabla blanca: Carne, cerdo, pollo. -Tabla verde: Frutas, verdura, ortalizas.

-Tabla amarilla: queso -Tabla azul: Tuberculos, 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 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. ✓

Powered by CamScanner

Myriam Motta

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- PRE TEST

8,0

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

-Tabla blanca: Carnes -Tabla verde: Fruta-Verduras 1/2

-Tabla amarilla: Queso -Tabla azul: Tuberculos

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 V

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) V

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

PREALISTAMIENTO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS- POS TEST

10,0

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

-Tabla blanca: Carne de res Cerdo y pollo -Tabla verde: Frutas Verduras y Hortalizas

-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.

Powered by CamScanner











ACTA N° 005

FECHA: Bogotá D.C., marzo 21 de 2023.

HORA: 7:00 a.m. - 8:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, San Vicente Ferrer.

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

Powered by CamScanner

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.

Powered by CamScanner

- 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
Angela Rodriguez	Nutricionista	C. San Vicente Ferrer	Angela Rodriguez Nutricionista Dietista Universidad Javeriana C.C. 52.330.959
Adrian Cuesta	Auxiliar Administrativo	C. San Vicente	
Christian Mayorga Alarcon	Operario	C. San Vicente	
Maria del pilar cortes	operaria	C. San vicente	
Myriam Cecilia Motta	Operaria	Comedor San Vicente	Myriam Motta
Darlya Cortes	Operaria	C.S vicente	Darlya C

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

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

Myriam Motta

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

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)

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)

Powered by CamScanner

Maria del pilar cordero: 10,0

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

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)

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

   =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 ___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)

Powered by CamScanner

Darva cortes contrato

C=5to

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

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 1 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)

C=10p

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 C 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)

Powered by CamScanner

Christian Mayorga Alarcón

=9,0

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. 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 ___3___ veces con un intervalo de tiempo de ___2___ horas

   1/2

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

=10,0

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. 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)

Powered by CamScanner

Adrian Cuesta

C=5,0

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 3-4 horas

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

   X

   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 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)

Powered by CamScanner

21/03/23

SERVIDO Y DISTRIBUCION 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 ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido de los alimentos.

Powered by CamScanner

CAPACITACIÓN CONTINÚA
SERVIDO Y DISTRIBUCIÒN DE ALIMENTOS
21 DE MARZO DE 2023





Powered by CamScanner