ACTA N°

FECHA: 14 de marzo 2023

HORA: 04:00 p.m- 05:00 p.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular Lourdes.

TEMA: Capacitación Primeras Entradas, Primeras Salidas

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación.
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 el método de inventario PEPS, su definición, aplicación y ventajas de su uso en los servicios de alimentos, de igual forma, se mencionó las principales características y 11 elementos a consideras para implementar este sistema entre los que se encuentran el inventario inicial, la fecha de caducidad, la naturaleza del producto, la cantidad de unidades de entrada, la totalidad de unidades en existencia y el inventario final. Se realiza la solución de dudas y se aplica el test.

Logros:

- Se mencionaron los conceptos básicos del sistema PEPS.
- 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 Lourdes.	

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

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez.

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Diana Milena Ladino **FECHA:** 14-03-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Karina del Valle Céspedes **FECHA:** 14-03-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Indris castilla **FECHA:** 14.03 2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5 / 5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5 / 5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Cecilia Cristancho **FECHA:** 14.03.2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

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 (2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1	

Fecha: 14/03/2023 | POBLACION OBJETO: operarios | SERVICIO SOCIAL: CC - CP

TEMA: Capacitación PEPS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista O.e.f.s.t.a

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Chapinero	CC.	1.2876031	Diana	Milena	Jadina		40.	X		Diana Jadina
2	Chapinero	PPT	6149035	KARINA		Cespedes		48	X		Karina Cespedes
3	Chapinero	Cc.	52090768	Beatriz		Patiño	Diaz	53	X		Ingrid Castillo
4	Chapinero	CC	1069285327	INGRIS	PAOLA	CASTILLO	HUERTAS	37	X		Ingrid Castillo
5	Chapinero	CC	10/2973	Orlando		Pono	Ramirez	55		X	Orlando Pono
6											Valeria Rodriguez Rodriguez Nutricionista - Universidad C.C. 1.032.490.042
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN PEPS

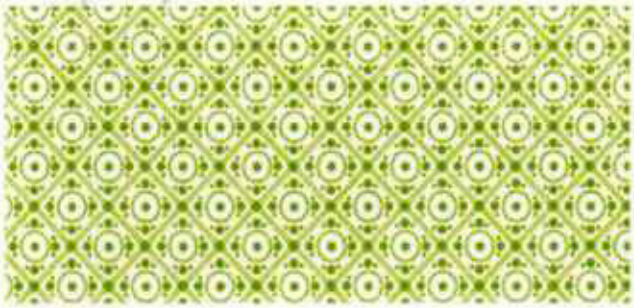
COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

14 DE MARZO DE 2023





CAPACITACIÓN PEPS
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR LOURDES
14 DE MARZO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT



CAPACITACIÓN PEPS

primeras entradas, primeras salidas

¿QUÉ ES PEPS?

El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Esto quiere decir que las mercancías que inicialmente fueron adquiridas son las que primero serán vendidas. Sigue un orden cronológico que permite llevar un registro de los productos comprados, vendidos y en existencia.

Se aplica para la venta de productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento. Por ejemplo, los alimentos que tienen una fecha de caducidad o la ropa que se cambia de los aparadores conforme va pasando la moda en cada estación del año.

¿PARA QUÉ SIRVE EL SISTEMA PEPS?

Debido a su naturaleza, el sistema PEPS representa una gran ayuda para llevar un control de la mercancía que sale y entra de la empresa. Con ello también se obtienen las cifras totales de la inversión, los gastos y las ganancias que se van generando día con día. Asimismo, se lleva un reporte de los productos que fueron devueltos, tanto de proveedores como de los mismos compradores.

También el PEPS funciona para hacer que la mercancía esté en constante movimiento. Con ello se evita que pase mucho tiempo almacenado y que cuando se encuentre a la venta esté en mal estado o ya no sea demandada por los consumidores. Así, al sacar los productos más antiguos primero, se asegura que estos no se vuelvan obsoletos con el tiempo.

5 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PEPS

Llevar un registro, control y un manejo de cantidades con este tipo de sistema es muy versátil. Entre las principales características del método PEPS destacan:

- Establece que la mercancía más antigua es la que primero debe ser vendida.
- Lleva un registro ordenado cronológicamente de los productos o unidades que entran y salen.
- Refleja el valor del inventario actual con las mercancías que han sido adquiridas recientemente.
- El inventario final es el resultado de la suma del inventario inicial más las compras totales, menos los costos de la mercancía vendida.
- Permite organizar fácilmente las capas del inventario por su orden continuo y sin saltos.

VENTAJAS DEL MÉTODO PEPS

1. Permite el flujo de la mercancía para que no se vuelva obsoleta.
2. Si se presenta un constante aumento de la inflación, sirve para dar precios más bajos a los compradores, ya que los productos fueron adquiridos con antelación a precios más bajos que el actual.
3. Es un sistema realista y práctico, que refleja con claridad las cifras de cada una de las operaciones realizadas cronológicamente, lo que permite llevar un orden secuencial.
4. De todos los tipos de inventarios es el que genera menor gasto, ya que reduce el mantenimiento de registros antiguos.
5. Permite que, cuando los costos de compra anteriores son menores, los beneficios brutos aumenten.

CÓMO IMPLEMENTAR EL SISTEMA PEPS: 11 ELEMENTOS A CONSIDERAR

Los campos que se tienen que llenar en el documento pueden variar de acuerdo con las especificaciones que se manejan en la empresa para su organización. Principalmente se manejan los siguientes puntos:

1. Inventario inicial: se refiere al total de productos comprados en el inicio del periodo.
2. Fecha: especifica el día en que se realizó la operación de entrada o salida.
3. Producto: describe el producto al que se da seguimiento.
4. Cantidad de unidades de entrada: es el número de productos comprados.
5. Precio de unidad de entrada: indica el costo de un solo producto comprado.
6. Costo total de entradas: es el resultado de multiplicar la cantidad de productos de compra por el precio de unidad.

ACTA N°

FECHA: 21 de febrero 2023

HORA: 08:00 a.m- 09:00 a.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular Lourdes.

TEMA: Capacitación conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación.
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, importancia y conceptos básicos de las BPM como inocuidad, alimento contaminado, alimento adulterado, buenas prácticas de manufactura, entre otros. 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 Lourdes.	

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

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez.

CAPACITACIÓN EN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR LOURDES
21 DE FEBRERO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Valeria Rodriguez
Nutricionista

CONCEPTOS BÁSICOS

GENERALIDADES

Las BPM son reglamentadas por:

- Decreto 3075 de 1997 - Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos.

GENERALIDADES

- La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, haciendo directamente sobre la salud de una población.
- El mantenimiento de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una saludable manipulación.



¿Qué es un manipulador de alimentos ?

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente o ocasional, en actividades de elaboración, almacenamiento, envase, comercialización, transporte y expendio de alimentos.





El manipulador es la persona responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de los alimentos, en sus manos está la salud de muchas personas!!!!

¿QUÉ SON LAS BPM?

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

¿QUÉ ES UN ALIMENTO?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano las sustancias y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se adicionan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.



¿Qué es alimento adulterado?

- al cual se le ha sustraído parte de un componente constituyente, normalmente o no por otros inferiores.
- Que haya sido sometido por sustancias autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen o alteren sus condiciones originales.
- Que por deficiencias en su unidad envase haya sido disimulado o ocultado en forma fraudulenta sus condiciones originales.

¿Qué es alimento alterado?



Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.



¿Qué es alimento contaminado?

¿ Qué es Concepto Sanitario?



Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

¿ Inocuidad de los alimentos?

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



La inocuidad es uno de los cuatro grandes atributos de características que junto con los nutricionales, las organolépticas, y las comerciales componen la calidad de los alimentos.





La ausencia de BPM o cualquier producto alimenticio conlleva riesgo de brotes infecciosos e intoxicaciones alimentarias a los consumidores y conduce a formar una mala imagen del servicio, recuerda las prácticas de higiene no evitan el deterioro de los alimentos sólo ayudan a evitar riesgos para la salud y proteger



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: Febrero 21 de 2023	POBLACION OBJETO: Manipuladoras	SERVICIO SOCIAL: CCCP LOURDES
TEMA: CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 2.5
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALERIA RODRIGUEZ 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	2	CC.	52090768	Cecilia		Cristancho	Diaz	53	X		
2	2	PPT	65 90335	Yury	Gilda	Veleza	Sulyn	46	X		
3	2	PPT	6149035	Karina	Del Valle	Castaño		48	X		
4	2	CC.	1.067285327	Ingrid	Paola	Ca Ha.	Urtado	35	X		
5	2	C. C.	10.179.384	Alfredo	—	Ramos	Ramirez	51		X	
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 Rodriguez Rodriguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.490.892

"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 CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yanina del Valle Cepeda **FECHA:** 21.02.2023

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

A. BPM	D	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	D	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 CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yury Gloria Velazco Angel **FECHA:** 21.02.2023

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

A. BPM	D	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	D	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 CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Cecilia Cortuno Deón **FECHA:** 21.02.2022

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

A. BPM	D	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	D	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 CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Ingris castilla **FECHA:** 28/02/2023

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

A. BPM	D	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	D	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.

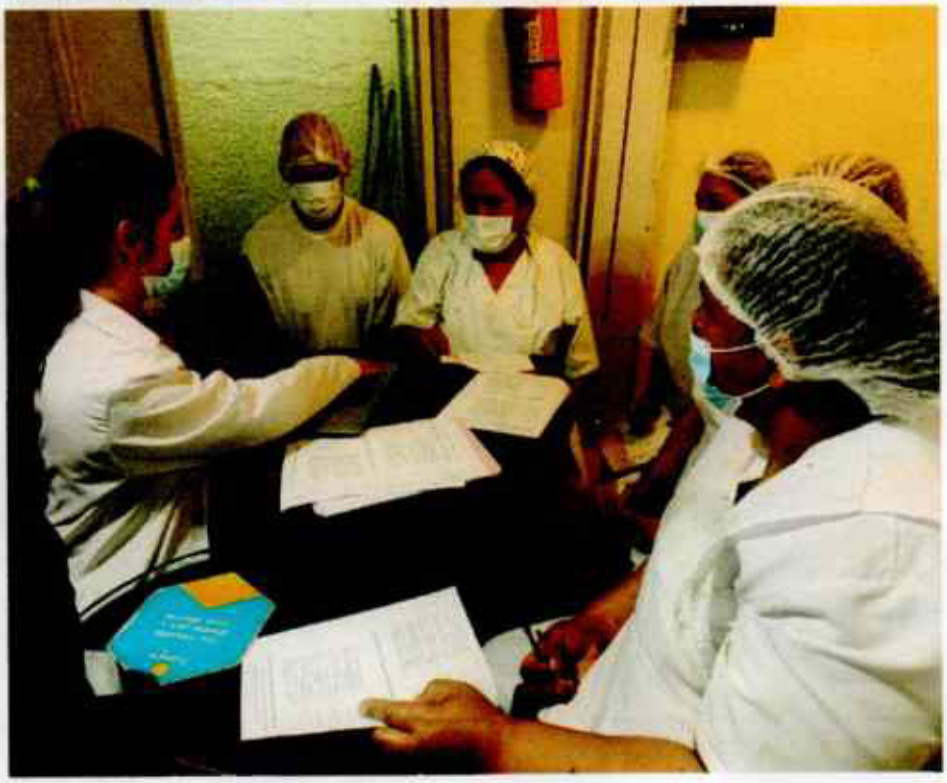
5/5

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 DE FEBRERO DE 2023





ACTA N° 002



FECHA: **Bogotá, 17 de enero de 2023.**
HORA: **7:30 am – 8:30 am**
LUGAR: **CCCP LOURDES**
TEMA: **Manipulación de los alimentos**
ASISTENTES: **Manipuladoras de alimentos, coordinadora y nutricionista.**

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO.

Concientizar a los manipuladores de alimentos del comedor la importancia de evitar todo tipo de contaminación en los alimentos, con el fin de evitar enfermedades de tipo alimentario en los consumidores se indican los microorganismos, patógenos y que intervienen en la contaminación de los alimentos.

DESARROLLO:

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

1. **Tipos:**

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados

accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio. Ejemplo: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

Químicas: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.

Biológicas: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

2. Causas:

Primarias: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.

- Aguas de riego contaminadas.
- Uso inadecuado de plaguicidas.
- No aplicación de medidas sanitarias en la crianza de animales.
- Defecación a campo abierto. Uso inapropiado de antibióticos o drogas veterinarias

Secundarias: Se origina en las diferentes etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados, generalmente por defectos críticos en edificaciones, equipos, servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas), presencia de plagas y no aplicación de buenas prácticas de manufactura, como es el caso de la manipulación excesiva o de la exposición al ambiente durante tiempos prolongados.

Terciarias: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos, o en el almacenamiento de los mismos.

Otras causas:

- Los animales que padecen enfermedades que se trasmiten al hombre, tales como salmonelas en las aves y bovinos, tenias en los cerdos, brucelosis en las vacas, leptospirosis en los conejos.

- Las aguas usadas para la producción de alimentos se contaminan cuando a ellas se vierten

aguas negras o industriales.

- Excretas en campo abierto.
- Cuando se usan aguas negras como riego de cultivos.
- Otros seres vivos como los Parásitos, Priones y Algas.

Contaminación Cruzada:

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.

Contaminación microbiana en los alimentos:

Los alimentos pueden perder su inocuidad por diversas causas, incluida la influencia de los microorganismos. La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

- **Carga microbiana normal y proliferación**

Se ha dicho que los alimentos poseen una carga microbiana o conteo de microorganismos natural. Cuando una materia prima o un alimento preparado se conserva en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, la tasa o nivel de reproducción de una bacteria, un hongo o cualquier tipo de microbio se mantiene en rangos aceptables.

Teniendo en cuenta que los microorganismos se reproducen en una frecuencia muy alta (una bacteria crea descendencia aproximadamente en 25 minutos), cualquier alteración en las condiciones de higiene de un alimento puede conducir a la proliferación excesiva de un microorganismo (reproducción incontrolada), alcanzando niveles que superan el rango permitido para declarar inocuo este producto.

Otro factor que puede alterar la carga microbiana normal de una materia prima o de un alimento preparado, es la contaminación cruzada, es decir, la llegada a ese alimento de microorganismos procedentes del agua de preparación y consumo, de fallas en temperaturas de conservación de productos, de las manos de quien lo prepara, de los utensilios, ambientes y equipos que no cumplan en general con condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En general, las condiciones de conservación de bajas temperaturas (inferiores a 6°C) y la conservación del alimento preparado en ausencia de aire evitan la proliferación excesiva de microorganismos y la contaminación cruzada.

Otro factor importante que limita la proliferación excesiva de microorganismos en los alimentos es la cocción adecuada (que supera los 65°C, porque elimina más del 99% de bacterias y hongos mesófilos, que son los que contaminan el alimento en su mayoría).

- **Microorganismos indicadores y patógenos**

Para determinar si un alimento ha perdido su inocuidad microbiana, se utilizan diversas técnicas y análisis. Así, los estudios microbianos de los alimentos buscan dos tipos de microorganismos según este parámetro de inocuidad: los indicadores y los patógenos.

a. **Microorganismos indicadores:** también son conocidos como ambientales, son aquellos que indican fallas en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere que los manipuladores de alimentos y quien los supervisa mejoren y optimicen todas las Buenas prácticas de manufactura en la operación del servicio de alimentación.
   Los microorganismos indicadores son: coliformes totales, mohos y levaduras y mesofilos aerobios.

b. **Microorganismos patógenos:** son aquellos que evidencian riesgo de patogenicidad en los potenciales consumidores de los alimentos; indican fallas graves y contaminación cruzada en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere identificación inmediata del o los factores que están ocasionando la contaminación del alimentos.
   Los microorganismos patógenos son: coliformes fecales, salmonella spp, Escherichia coli, Staphylococcus aureus coagulasa positivo, Bacillus cereus.

✓ **Medidas preventivas**

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad. Se recomienda que para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo, recipientes y traperos de mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de recibo de alimentos; o cubetas verdes y traperos de mango con color verde para la limpieza de sitios con concentraciones más altas de bacterias como los baños. Recuerde, los traperos usados para limpiar el área de proceso, no podrán ser usados para el aseo de baños, debe realizarse con implementos diferentes. Las herramientas de limpieza con el mismo color se deben limpiar y almacenar por separado y una vez que estén limpias, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Además, todas las áreas deberán ser marcadas con las muestras de los colores o con carteles.
- No deben guardarse toallas de tela sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.
- Garantice que el agua a utilizar para preparar el hielo sea potable, igualmente lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo. Si utiliza pila refrigerante, realice proceso de lavado y desinfección indicado.
- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, se deben establecer medidas de higiene y seguridad como lavado de manos antes de recibir el alimento, crear barreras protectoras entre el participante y el alimento

FOTOGRAFIAS DE LA ACTIVIDAD



En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Listados de asistencia

Sandra Milena Niño A.

Elaboró: Sandra Milena Niño Amaya - Nutricionista Dietista MND 02424

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 : 17 DE ENERO DE 2023	POBLACION OBJETO: MANIPULADORES	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR CP LOURDES
TEMA: MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA MILENA NIÑO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICION	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CHAPINERO	CC	39647946	Ruth	Dinq	Nostas	Gusman		X		Ruth Gusman
2		PP	6590325	Yeny	Hilda	Velasquez	Zapata		X		
3		PP	6645035	Karma	Del Valle	Cepeda	[illegible] a		X		
4		CC	41657376	Rosa	Maria	Galindo	Gomez		X		Rosa Maria
5		CC	1012938[illegible]	Orlando		Ramos	[illegible]			X	
6		CC	2063[illegible]	Martha	Astrid	Jimenez	[illegible]		X		
7		CC									
8		CC									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Rosa María Tadino Gomez **FECHA:** 17.01.23

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Roth Nuñez Garzón **FECHA:** 17-01-2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yeny Paola Valencia Salazar **FECHA:** 4/12/2019

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yasmina del Valle Céspedes **FECHA:** 17.01.2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Orlando Ramos Ramírez **FECHA:** 17/01/2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL



PROYECTO
BOGOTÁ TE NUTRE

2016

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

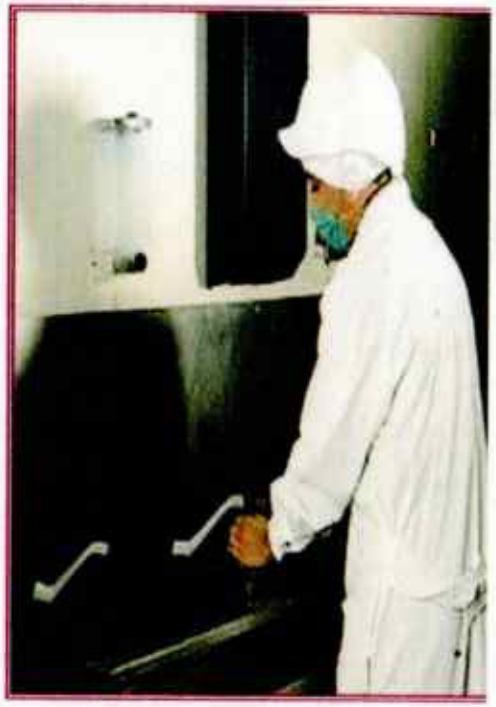
Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



Objetivo General

Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.



Normatividad

- ✓ Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- ✓ Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- ✓ Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- ✓ Resolución 5109 de 2005: Rotulado
- ✓ Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- ✓ Demás normas vigentes.

Qué son buenas prácticas de manufactura – BPM ???

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Contaminación microbiana en los alimentos

La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

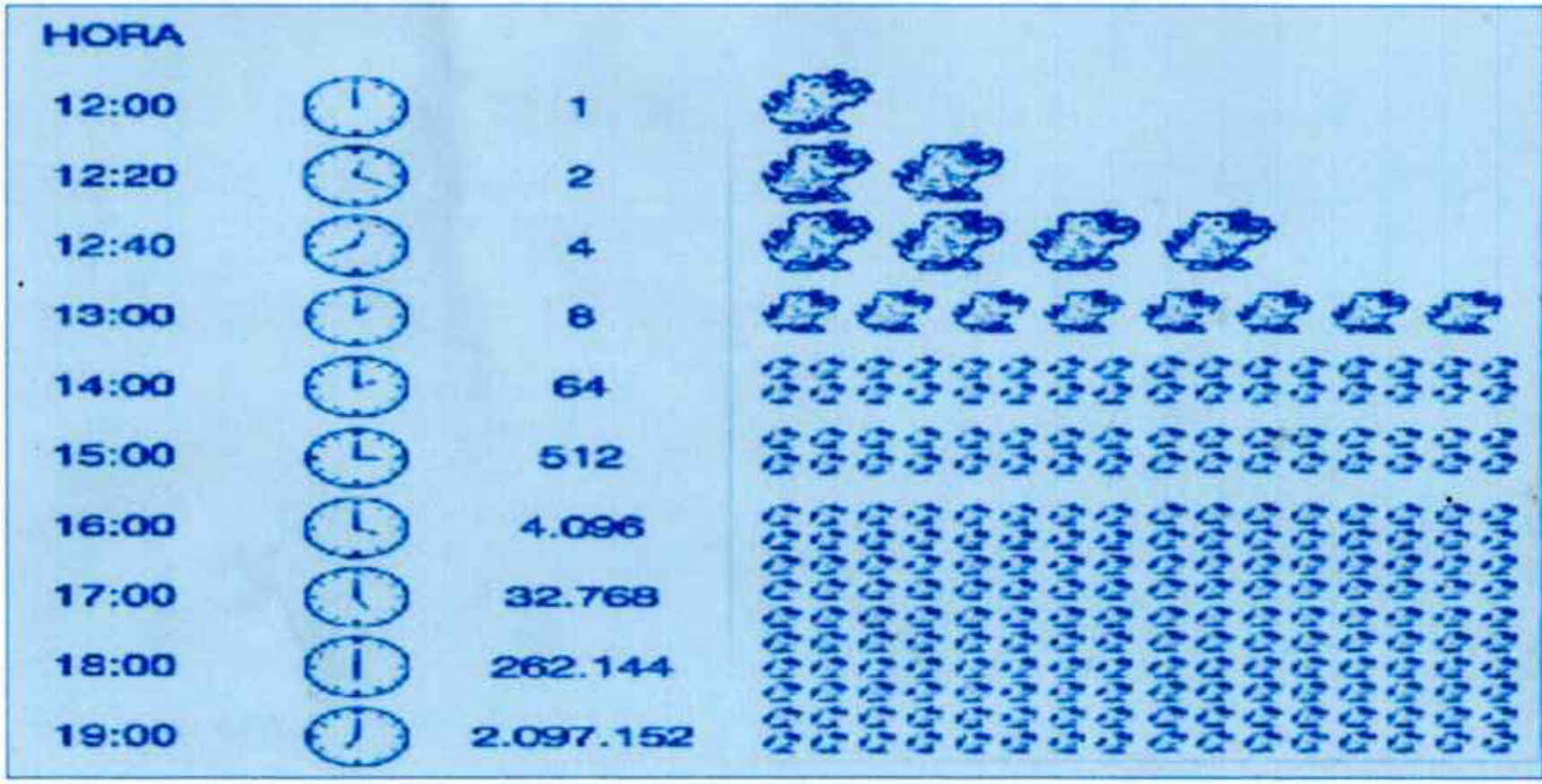


La carga microbiana

- Todos los alimentos tienen una carga (población) normal de microorganismos. Cuando **no se cumplen adecuadamente** los principios de higiene, limpieza y desinfección al manipular alimentos, es cuando llega el riesgo de contaminación microbiológica.



¿Y cómo se reproduce una bacteria en condiciones favorables?



La contaminación microbiana genera…



Proliferación = Contaminación

Definición

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras.

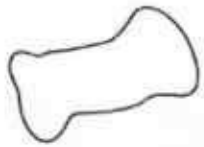
Tipos de contaminación

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

- ✓Tornillos
- ✓Cabellos
- ✓Joyas
- ✓Polvo
- ✓Cristales rotos
- ✓Botones
- ✓Huesos
- ✓Piedras
- ✓Ramas
- ✓metal

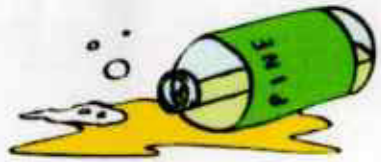






Química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.





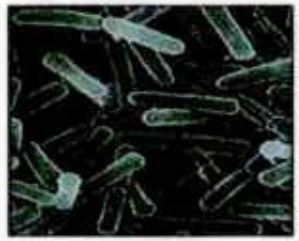


Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse a otros.

Biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.



Streptococcus



Salmonella



E. coli



Hongos

Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

Qué es contaminación cruzada?

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.
- Equipos a alimento.



Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador pasa de manejar alimentos crudos a manejar alimentos cocinados sin lavarse las manos.

Causas...

- Contaminación por manipuladores de alimentos.
- Prácticas inadecuadas de almacenamiento.
- Contacto con los manipuladores de alimentos.
- Alimentos o ingredientes contaminados.
- Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza).
- Uso de hielo preparado inadecuadamente.
- Contaminación por los consumidores.

Medidas Preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, 16 de DICIEMBRE de 2022
HORA: 2:00 pm. - 5:00 pm.

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: GENERALIDADES BPM

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, coordinador y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO

Enseñar a los manipuladores las generalidades de las BPM y los conceptos básicos de los alimentos que diferencias hay entre un alimento alterado, adulterado, fraudulento, contaminado, innocuidad de los alimentos y concepto sanitario.

DESARROLLO:

CONCEPTOS BÁSICOS

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento adulterado. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento fraudulento. Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFORME DE LOGROS, DIFICULTADES Y ALTERNATIVAS DE SOLOCUIÓN

LOGROS

Al realizar el taller se evidencia lo siguiente:

- Comprensión de los conceptos básicos aprendidos

- Diferenciación entre un alimento alterado, adulterado y fraudulento
- Adecuada interpretación de los conceptos

DIFICULTADES

- En este taller no se presentaron dificultades en la comprensión de los conceptos lo que hace que sean adecuadamente aplicados en la práctica.
-

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Diariamente se debe tener en cuenta los conceptos aprendidos para identificar y diferenciar un alimento fraudulento, un alimento contaminado, un alimento adulterado y alterado
- También se recomienda que estos aspectos hagan parte del día a día como pieza fundamental de la salud de los participantes
- Es muy importante realizar las acciones descritas.

En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Registro fotográfico.

Sandra Milena Niño A.

Elaboró: SANDRA MILENA NIÑO AMAYA - Nutricionista Dietista MND 002424

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – Página: 1 de 1

FECHA :Diciembre 16 de 2022	POBLACION OBJETO: Manipulador de alimentos	SERVICIO SOCIAL: CC CP LOURDES
TEMA: GENERALIDADES DE LAS BPM	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Milena Niño	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Chapinero	CC	41657356	Rosa	Maria	Jadino	Gomez	68	X		
2	Chapinero	CC	1267349	Yeny	Gilda	Velasquez	Salazar	46	X		
3	Chapinero	CC	39647946	RUTH	Dina	Nuste	Cosmos	52	X		
4	Chapinero	CC	10 [illegible]	[illegible]	del Valle	Cespedes	—	48	X		
5	Chapinero	CC	10. [illegible]	Orlando	—	RAMOS	RAMIREZ	54		X	
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											

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL



PROYECTO
BOGOTÁ TE NUTRE

2016

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Introducción

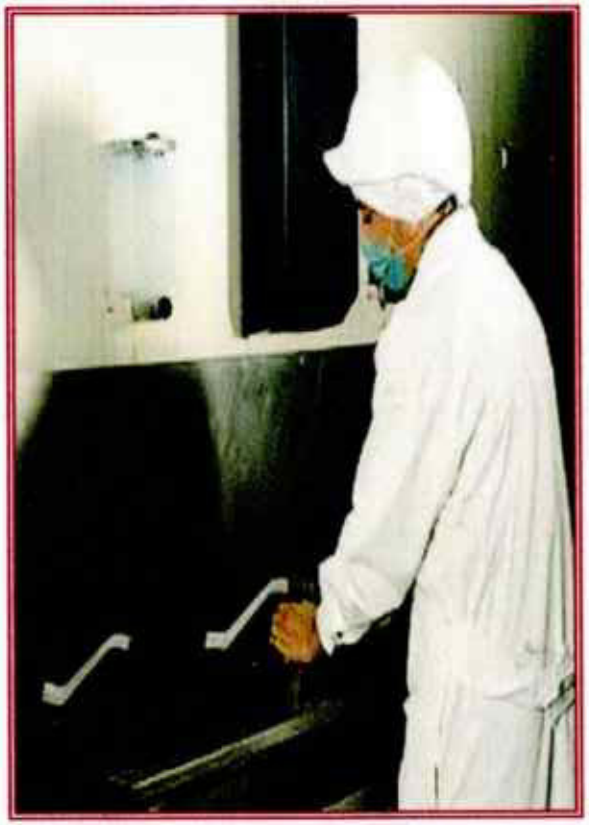
Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Objetivos

1. Reconocer la normatividad y conceptos básicos existentes alrededor de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
2. Identificar los principales tipos de microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos, tipos de contaminación y su forma de prevención.
3. Conocer las prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos.
4. Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).
5. Conocer la importancia del Plan de Saneamiento Básico y los aspectos que contemplan los cuatro programas que lo integran: Limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas y abastecimiento de agua.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Alimentos, elementos y áreas	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10-15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8-10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10-15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilieros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8-10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10-15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10-15 min	Inmersión



Gracias!!

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Ruth Dina Nuñez Cosmos

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Karina Céspedes.

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Yeny Carolina Velasco Salazar

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Paula Lidia [illegible]

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, ga[illegible]ndo la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Olfardo Ramos

Cargo: auxiliar administrativo

