ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 de febrero de 2023

HORA: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Procesos del servicio

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Responsable del servicio: Esmeray Sanchez

Operarias de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Adquisición de alimentos
2. Transporte
3. Recepción de alimentos
4. Almacenamiento de alimentos
5. Preparación de alimentos
6. Servido de alimentos

DESARROLLO:

1. Se explico que el proceso de adquisición de alimentos esta a cargo del operador y que se debe tener en cuenta las fichas técnicas de los alimentos; que los alimentos se deben adquirir mínimo dos días antes de la operación a excepción de las frutas que se podrán adquirir con un día de anterioridad. Los proveedores deben contar con conceptos sanitarios favorables.
2. En cuanto al transporte de alimentos se debe tener en cuanta: los vehículos deben contar con las actas de inspección, vigilancia y control; el concepto sanitario debe ser favorable, con fecha de expedición inferior a un (1) año. Los vehículos que transportan pollo, carne o derivados deben contar con concepto y autorización sanitarios emitida por la entidad correspondiente.
3. Se explicó que para la recepción de los alimentos se requiere:
   - Báscula digital en buen estado, debidamente verificada, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento o producto.

- Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).
- Canastillas plásticas en buen estado.
- Estibas plásticas en buen estado.

3.1 Se explico el diligenciamiento del formato: Recepción de alimentos" y "Control de entrada y salida de alimentos asociados".

3.2 Horarios: se explicó el cronograma de los horarios establecidos con cada proveedor con el fin de que esta actividad no interfiera con el horario de entrega del apoyo alimentario a los participantes.

4. Almacenamiento de alimentos, se recordó: Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2ºC y 6ºC o congelación (-8ºC o menor) 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. Se deben rotularse con cuatro (4) ítems: Nombre del alimento, Fecha de ingreso, Fecha de vencimiento, Número de lote cuando aplique. Para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS). No se deben apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el piso.
5. Preparación de alimentos: se recordó: los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán os que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y postres, con el fin de prevenir la contaminación cruzada. La temperatura de cocción debe ser superior a 65 ºC. 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).
6. Servido de alimentos: se debe realizar con los utensilios estandarizados, en un proceso secuencial y los alimentos calientes no deben permanecer más de dos minutos en la línea de servido, se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas, 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.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las recomendaciones	Operarias de cocina	

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	NUTRICIONISTA U. NACIONAL

Anexos: Registro fotográfico y presentación.

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez

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: 18 Febrero 2023 | POBLACION OBJETO: PARTICIPANTES | SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

TEMA: Procesos del Servicio | No. PERSONAS CAPACITADAS: 5 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Carolina Suarez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: RESPONSABLE DEL SERVICIO

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Bosa	CC	52849745	Lesly	—	Rivera	Torres	42	x		Lesly Rivera
2	Bosa	CC	24187746	Maria	Del Carmen	Palacios	Moreno	59	x		Carmen Palacios
3	Bosa	CC	1022334959	Jady	Johana	Torres	Ayala	34	x		
4	Bosa	CC	1006158188	Mary	Cielo	Vargas	Cortez	30	x		Cielo
5	Bosa	CC	1000119356	Celenys	Maryori	Quiroga	Conchón	21	x		Celenys
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											

PROCESOS DEL SERVICIO

Yeinny Carolina Suarez
Nutricionista Dietista
Fundación Rema

Adquisición de alimentos

- Las fichas técnicas de los alimentos.
- Los alimentos se deben adquirir mínimo dos días antes de la operación a excepción de las frutas que se podrán adquirir con un día de anterioridad.
- Los proveedores deben contar con conceptos sanitarios favorables.

Transporte de alimentos

- Los vehículos deben contar con las actas de inspección, vigilancia y control.
- El concepto sanitario debe ser favorable, con fecha de expedición inferior a un (1) año.
- Los vehículos que transportan pollo, carne o derivados deben contar con concepto y autorización sanitarios emitida por la entidad correspondiente.

Recibo de alimentos

INSTRUMENTOS:

- Báscula digital en buen estado, debidamente verificada, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento o producto.
- Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).
- Canastillas plásticas en buen estado.
- Estibas plásticas en buen estado.

Recibo de alimentos

- Formatos: Recepción de alimentos" y "Control de entrada y salida de alimentos asociados".
- Características mínimas de aceptación y rechazo.
- Horarios: se debe tener un cronograma de los horarios establecidos con cada proveedor con el fin de que esta actividad no interfiera con el horario de entrega del apoyo alimentario a los participantes.

Almacenamiento de alimentos

- Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2ºC y 6ºC o congelación (-8ºC o menor) 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.

- Se deben rotularse con cuatro (4) ítems: Nombre del alimento, Fecha de ingreso, Fecha de vencimiento, Número de lote cuando aplique.

- Para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS). No se deben apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el piso.

Preparación de alimentos

- Los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán os que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y postres, con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

- La temperatura de cocción debe ser superior 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).

Servido de alimentos

- Se debe realizar con los utensilios estandarizados.
- Se debe realizar en un proceso secuencial y los alimentos calientes no deben permanecer más de dos minutos en la línea de servido.
- Se debe realizar toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.
- 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.


18/02/2023 10:23:03
87-37 Calle 60 Sur
Bosa
Bogotá

PRE TEST

NOMBRE: Leidy Rivera. 18 / Febre / 2023

Escriba cuatro elementos que deben el rotulo de alimentos:

1. Fecha.
2. Nombre producto.
3.
4.

PRE TEST

NOMBRE: cielo Vargas

Escriba cuatro elementos que deben el rotulo de alimentos:

1. fecha de entrada
2. fecha de salida de Vencimiento
3. peso -
4. 4 nombre del producto

PRE TEST

NOMBRE: lady johana torres Avila 18-02-23

Escriba cuatro elementos que deben el rotulo de alimentos:

1. fecha
2. salida.
3. entrada
4. lote.

PRE TEST

NOMBRE: Carmen Palacios

Escriba cuatro elementos que deben el rotulo de alimentos:

1. Fecha de entrada
2. Fecha de salida
3. Peso
4. Lote

18/02/2023

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST

NOMBRE: Celenys Quiroga - Auxiliar Administrativo

Escriba cuatro elementos que deben el rotulo de alimentos:

1. Fecha Vencimiento
2. Lote
3. entrada
4. Salida

POST TEST

NOMBRE: lady johana torres Ayala

Que significa el sistema PEPS

lo primero en entrar es lo primero en salir

POST TEST

NOMBRE: Celenys Noriega - Auxiliar Administrativo

Que significa el sistema PEPS

Primeras Entradas Primeras Salidas

POST TEST

NOMBRE: Leidy Rivera 18/Febre/2023.

Que significa el sistema PEPS

primeras de entradas y de salidas

POST TEST

NOMBRE: Cielo Vargas

Que significa el sistema PEPS lo primero en entrar lo primero en salir

POST TEST

NOMBRE: Carmen Palacios

Que significa el sistema PEPS

lo Primero entrar lo Primero de salir

FECHA: Bogotá, 14 de enero de 2023

HORA: 8:00 am a 9:00 am

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Lavado de manos adecuado

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Responsable del servicio: Esmeray Sanchez

Operarias de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Importancia del lavado de manos
2. Cuando se deben lavara las manos
3. Procedimiento para un correcto lavado de manos
4. Como se propagan los microorganismos
5. Ejercicio practico

DESARROLLO:

1. Se explico la importancia del lavado de manos como método en prevención y control de enfermedades tales como la diarrea, las enfermedades respiratorias, el parasitismo intestinal.
2. Se explico los momentos claves para el lavado de manos: antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento; Al ingresar a las instalaciones del Comedor Cocina Popular Bosa Nova; Después de cada cambio de actividad; Después de tocarse los ojos, la nariz o la boca; Antes y después de ir al baño; Después de coger un objeto sucio; toser, estornudar o sonarse la nariz.; Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte).

3. Se realiza la socialización del protocolo de lavado de manos para el Comedor – Cocina Popular Bosa Nova , se explica el alcance, las responsabilidades de cada uno de las partes, la normatividad y los 11 pasos para un adecuado lavado de manos según la Organización Mundial de la Salud.

4. Se realizó un ejercicio práctico que refuerza la actividad.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar continuidad a la implementación del protocolo de lavado de manos del Comedor – Cocina Popular Bosa Nova.	Personal administrativo Operarias de cocina	De inmediato

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	Carolina Suarez NUTRICIONISTA DIETISTA
Carmen Palacios	Operaria	ccap-Bosanova	carmenp
Cielo Vargas	Operario	ccap-Bosanova	Cielo V.
Lady Torres	Operaria	ccap-Bosanova	
Leidy Rivera	Operaria	ccap-Bosanova	Leidy Rivera
Celenys Quiroga	Auxiliar A	Ccap-Bosanova	Celenys Quiroga
Johana Esmeray Ospina Sanchez	Profesional Social Responsable Servicio	ccap-Bosanova ccap-Bosanova	

Anexos: Registro fotográfico y protocolo.

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez

POST TEST

NOMBRE: Carmén Palacios

¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

1. cada que cambiamo de un prodese-dimento para ebivatar contamnacion
2. cuando salimos del baño
3. cuando ingresamos de la calle

POST TEST

NOMBRE: Celenys Quiroga Carchan

¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

1. Despues de cada procedimiento al momento de ingresar a la cocina y tener contacto con Alimentos
2. Despues de estornudar.
3. Despues de ingresar al baño

POST TEST

NOMBRE: Lady Johana Torres Ayala

¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

1. en Cada Cambio de tarea
2. Cuando tocamos es tornudamos o tocamos algo que ya esta manipulado por otra persona
3. al salir de baño o Coger cosas de aseo

POST TEST

NOMBRE: Cigia Juegos

¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

1. Cada cambio de actividad
2. Las veces necesarias
3. al entrar y salir de el lugar de trabajo

POST TEST

NOMBRE: Leidy Rivera

¿Cuándo nos debemos lavar las manos?

1. Antes y después de preparar cualquier alimento.
2. Cuando estornudamos.
3. Cuando entramos y salimos del baño.
   Cuando llegamos a nuestra casa.

PRE TEST

NOMBRE: Lady johana torres Ayala

¿Por qué es importante el lavado de manos?

para tener un buen proceso de manipulación y de higiene.

PRE TEST

NOMBRE: Lorda Rivera

¿Por qué es importante el lavado de manos?

es importante para no contaminar los alimentos y estar fuera de infecciones

PRE TEST

NOMBRE: Carmen Palacios

¿Por qué es importante el lavado de manos?

Para un buen Procedimiento de los alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Icigio Vargas

¿Por qué es importante el lavado de manos?

las manos, guardan bacterias y ongos por eso es tan importante lavarlas, antes y despues de cada proceso- manos limpias y uñas cortas:

PRE TEST

NOMBRE: Celenys Quiroga Conchán

¿Por qué es importante el lavado de manos?

Para quitar los microorganismos de nuestras manos, en igual para no contaminar los alimentos.

LAVADO DE MANOS ADECUADO

Yeinny Carolina Suarez
Nutricionista Dietista
Fundación Rema

El lavado de manos es un método de higiene básico, según la Organización Mundial de la Salud, el lavado de manos es indispensable para evitar la propagación de microorganismos ya que derrite el hogar protector del mismo. Lavarse las manos con agua y jabón tiene la capacidad de "disolver" la capa de grasa en la que vienen envuelta los microorganismos consiguiendo acabar con ellos, es así como la higiene de manos cuenta con evidencia científica en la prevención y control de infecciones tales como la diarrea, las enfermedades respiratorias, el parasitismo intestinal, entre otras, por lo que no debemos omitir realizar constantemente esta acción.

Normatividad:

- **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013** (tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas).
- **RESOLUCIÓN 666 DE 2020** (Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19).

¿CUANDO REALIZAR UN LAVADO DE MANOS?

- El personal manipulador de alimentos deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Al ingresar a las instalaciones del Comedor Cocina Popular Bosa Nova.
- Después de cada cambio de actividad.
- Después de tocarse los ojos, la nariz o la boca.
- Antes y después de ir al baño.
- Después de coger un objeto sucio; toser, estornudar o sonarse la nariz.
- Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte).

PROCEDIMIENTO SEGÚN LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD:

Debe durar entre 40 y 60 segundos

1. Mójese las manos con agua.

2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.

3. Frótese las palmas de las manos entre sí.

4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.

5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

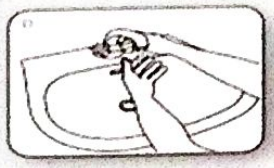
8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

9. Enjuáguese las manos con agua.

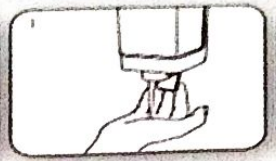
10. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.

11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

Técnica de lavado de las manos con agua y jabón



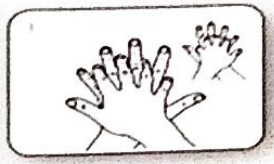
Mójese las manos con agua



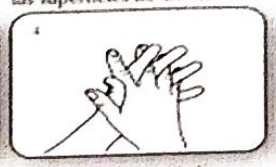
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos



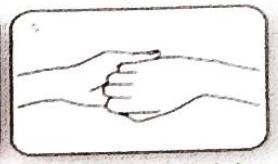
Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



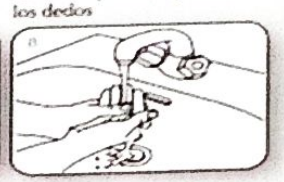
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



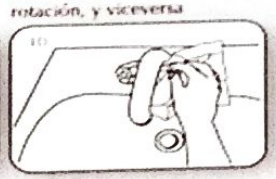
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa



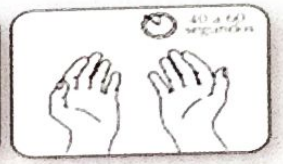
Enjuáguese las manos con agua



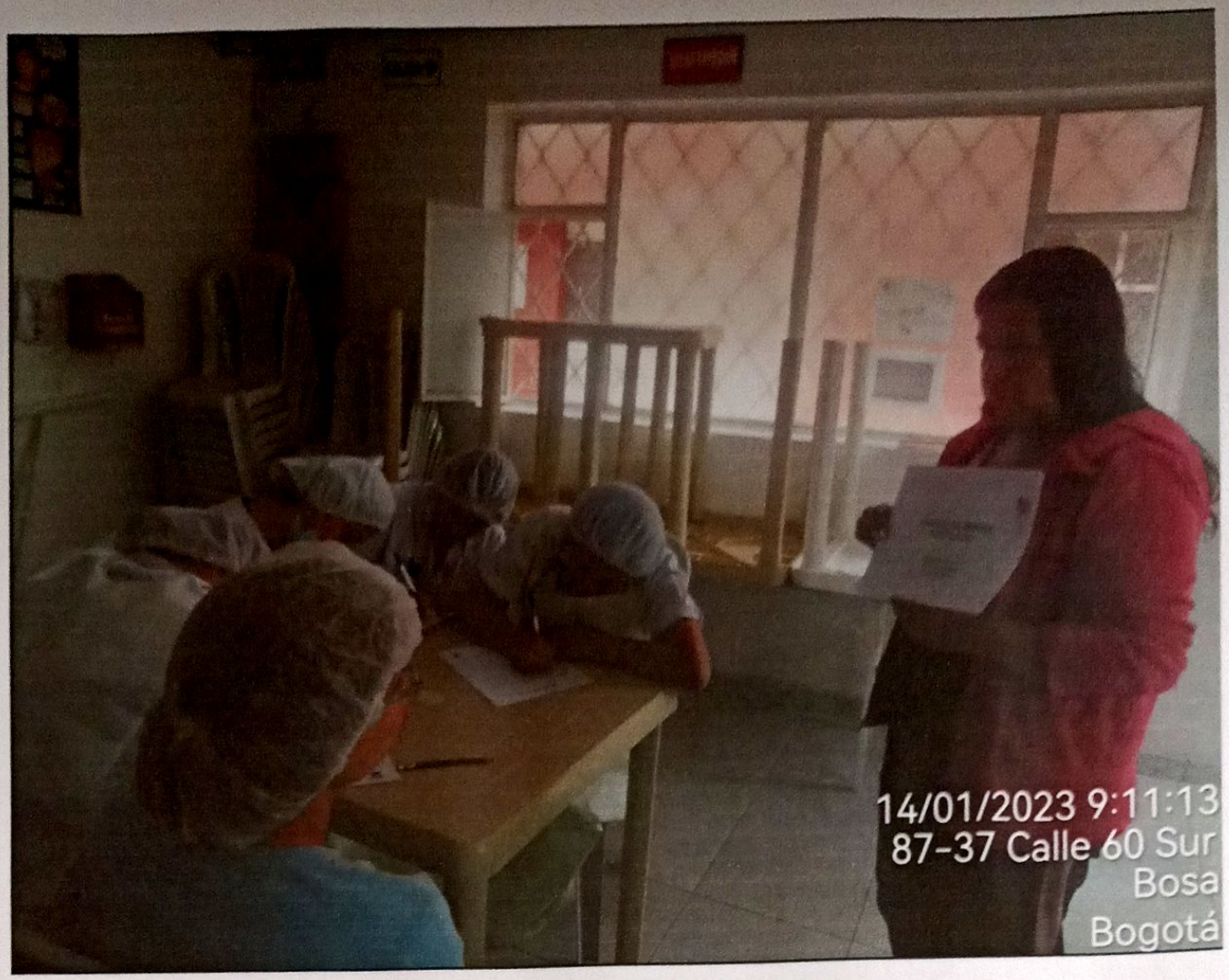
Séqueselas con una toalla de un solo uso



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo



...y sus manos son seguras.


14/01/2023 9:11:13
87-37 Calle 60 Sur
Bosa
Bogotá

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 3 de diciembre de 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Personal Manipulador

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Responsable del servicio: Esmeray Sanchez

ORDEN DEL DÍA:

1. Personal manipulador - definición
   1.1 Requisitos médicos de salud
   1.2 Capacitación
   1.3 Prácticas de higiene personal

DESARROLLO:

Se realiza explicación por medio de diapositivas, de la definición de manipulador de alimentos, de los requisitos de salud que debe cumplir, (certificado médico); se explica que deben tener capacitación en buenas prácticas de manufactura y en las labores a desempeñar, se explican las practicas higiénicas, el uniforme, y la normatividad de la resolución 2674 del 2013.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar el plan de capacitaciones	Nutricionista del CC	Enero 2023

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	Carolina Suárez NUTRICIONISTA UNACIONAL
Celenys Quiroga	Auxiliar Administrativo	CCP-Bosanova	Celenys
Johana Torres	Operaria	CCP-Bosanova	
Cielo Vargas	Operaria	CCP-Bosanova	CIELO
Carmen Palacios	Operaria	CCP-Bosanova	Carmen Palacios
Leidett Jimenez	Operaria	CCP-Bosanova	

Anexos: Registro fotográfico, lista de asistencia, test y presentación.

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez


3/12/2022 9:06:45
87-37 Calle 60 Sur
Bosa
Bogotá

POS TEST

PERSONAL MANIPULADOR

ESCRIBA TRES PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

1. no usar maquillaje, uñas cortas

2. uniforme en buen estado todo completo

3. no comer, ni escupier en sona de alimentos

Carmen Palacios 03-12-22

PRE TEST

DESCRIBA COMO DEBE SER EL UNIFORME PARA MANIPULAR ALIMENTOS:

en buen estado que sea blanco que tenga botas, gorro, tapabocas, y que siempre mantenga limpio.

- lady Johana torres Arala
- 03-12-22

PRE TEST

DESCRIBA COMO DEBE SER EL UNIFORME PARA MANIPULAR ALIMENTOS:

Gorro Uniforme Blanco limpios.

Gorro Tapabocas- peto de color claros

PRE TEST

DESCRIBA COMO DEBE SER EL UNIFORME PARA MANIPULAR ALIMENTOS:

DEBE ESTAR COMPLETAMENTE LIMPIO Y DEBE ESTAR COMPUESTO POR CAMISA, PANTALON, BOTAS, GORRO, DELANTAL, PETO Y TAPABOCAS.

LEIDETT JIMENEZ
PT 480405
03/12/2022.

PRE TEST

DESCRIBA COMO DEBE SER EL UNIFORME PARA MANIPULAR ALIMENTOS:

Tapabocas, Gorro, en este Presentación

Carmen Palacios 03 12/22

POS TEST

PERSONAL MANIPULADOR

ESCRIBA TRES PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

1. el Aseo personal

2. Los uniformes limpios

3. ni Volsillos ni botones_

POS TEST

PERSONAL MANIPULADOR

ESCRIBA TRES PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

1. tener las uñas cortas y limpias.

2. tener uniforme limpio y en buen estado.

3. no comer en el lugar de trabajo y mantener el tapabocas tapando boca y nariz.

POS TEST

PERSONAL MANIPULADOR

ESCRIBA TRES PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

1. UNIFORME DE COLOR CLARO y LIMPIO

2. PROHIBIDO EL USO DE MAQUILLAJE, ESMALTES, ANILLOS, ARETES.

3. PROHIBIDA USAR BOTONES, GAFAS SIN CORDÓN, CALZADO QUE NO SEA CERRADO E IMPERMEABLE.

LEIDY JIMÉNEZ
PT 4804054
03/12/2022

Celenys Quiroga
Auxiliar.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

POS TEST

PERSONAL MANIPULADOR

ESCRIBA TRES PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

1. Lavarse Siempre bien las manos antes de empezar a trabajar y Cada vez que se requiera

2. Usar tapabocas Siempre que se este Cerca de los alimentos y nunca hablar, toser o Estornudar

3. Usar gorro Siempre para evitar pelos en los alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR

Yeinny Carolina Suarez
Nutricionista Dietista
Fundación Rema

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos .

Requisitos médicos en salud



- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Educación y capacitación



- Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

- Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Practicas de Higiene Personal

- 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar bu prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
- 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- 4. Cumplir con el protocolo de lavado de manos.

Practicas de Higiene Personal

- 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante n gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
- 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de

Practicas de Higiene Personal

- 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable tacón bajo.
- 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
- 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 17 de noviembre de 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Prevención de la contaminación de los alimentos

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Coordinadora Esmeray Sanchez

ORDEN DEL DÍA:

1. Prevención de la contaminación de los alimentos
2. Tipos de contaminación
3. Contaminación cruzada
4. Prevención

DESARROLLO:

Se realiza presentación de los tipos de contaminación de alimentos, las causas de contaminación, se explica que es y cómo se produce la contaminación cruzada, se explica el manejo de temperaturas de los alimentos y para finalizar las conductas de higiene personal necesarias para la prevención de la contaminación de alimentos.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	
lady johana torres	operaria	Comedor Bosa nova	
carmen palacios	operaria	comedor Bosa N	
Cirlo Vargas	Operaria	comedor bosa nova	
Esmeralda Sanchez	Responsable	CCP Bosanova	
LEIDER JIMENEZ	OPERARIA	COMEDOR BOSANOVA	

Anexos: Registro fotográfico, lista de asistencia.

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez


Plan de compras

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO POS TEST (CONTAMINACION DE ALIMENTOS)**	Código: Versión: formato no controlado Página: 1 de 1

Nombres y apellidos:

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Cuál es el objetivo de preparar alimentos seguros ?

a	Garantizar una alimentacion saludable	
b	Evitar contaminación de los alimentos	✓
c	Mantener la comida caliente	✓
d	a y b son verdaderas	

2 ¿ Los alimentos no perecederos deben almacenarse ?

a	Temperatura ambiente	✓
b	Sin presencia de humedad	✓
c	Estanterias organizadas	
d	Todas las anteriores	

3 ¿En que momento se deben lavar las manos ?

a	Antes de empezar a preparar los alimentos	✓
b	Despues de manipular alimentos crudos	
c	Durante todo el proceso de preparación de los alimentos	
d	Todas las anteriores	

4 ¿ Que pasa si juntamos en la nevera pollo y pescado crudo?

a	adquieren mejor sabor	✓
b	Se mantienen mas tiempo refrigerados	
c	se produce contaminación cruzada	
d	Se pierden los nutientes	

Johana Arias

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO POS TEST (CONTAMINACION DE ALIMENTOS)**	Código: Versión: formato no controlado Página: 1 de 1

Nombres y apellidos:

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Cuál es el objetivo de preparar alimentos seguros ?

a	Garantizar una alimentacion saludable	X
b	Evitar contaminación de los alimentos	
c	Mantener la comida caliente	
d	a y b son verdaderas	

2 ¿ Los alimentos no perecederos deben almacenarse ?

a	Temperatura ambiente	
b	Sin presencia de humedad	X
c	Estanterias organizadas	
d	Todas las anteriores	

3 ¿En que momento se deben lavar las manos ?

a	Antes de empezar a preparar los alimentos	
b	Despues de manipular alimentos crudos	
c	Durante todo el proceso de preparación de los alimentos	
d	Todas las anteriores	

4 ¿ Que pasa si juntamos en la nevera pollo y pescado crudo?

a	adquieren mejor sabor	
b	Se mantienen mas tiempo refrigerados	X
c	se produce contaminación cruzada	
d	Se pierden los nutientes	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO POS TEST (CONTAMINACION DE ALIMENTOS)**	**Código:** **Versión:** **formato no controlado** Página: 1 de 1

Nombres y apellidos: Cielo Vera

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Cuál es el objetivo de preparar alimentos seguros ?

a	Garantizar una alimentacion saludable	
b	Evitar contaminación de los alimentos	X
c	Mantener la comida caliente	
d	a y b son verdaderas	X

2 ¿ Los alimentos no perecederos deben almacenarse ?

a	Temperatura ambiente	
b	Sin presencia de humedad	X
c	Estanterias organizadas	
d	Todas las anteriores	

3 ¿En que momento se deben lavar las manos ?

a	Antes de empezar a preparar los alimentos	X
b	Despues de manipular alimentos crudos	
c	Durante todo el proceso de preparación de los alimentos	
d	Todas las anteriores	X

4 ¿ Que pasa si juntamos en la nevera pollo y pescado crudo?

a	adquieren mejor sabor	
b	Se mantienen mas tiempo refrigerados	X
c	se produce contaminación cruzada	
d	Se pierden los nutientes	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO POS TEST (CONTAMINACION DE ALIMENTOS)**	**Código:** **Versión:** **formato no controlado** Página: 1 de 1

Nombres y apellidos:

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Cuál es el objetivo de preparar alimentos seguros ?

a	Garantizar una alimentacion saludable	
b	Evitar contaminación de los alimentos	X
c	Mantener la comida caliente	
d	a y b son verdaderas	✓

2 ¿ Los alimentos no perecederos deben almacenarse ?

a	Temperatura ambiente	
b	Sin presencia de humedad	o
c	Estanterias organizadas	
d	Todas las anteriores	

3 ¿En que momento se deben lavar las manos ?

a	Antes de empezar a preparar los alimentos	
b	Despues de manipular alimentos crudos	o
c	Durante todo el proceso de preparación de los alimentos	
d	Todas las anteriores	

4 ¿ Que pasa si juntamos en la nevera pollo y pescado crudo?

a	adquieren mejor sabor	
b	Se mantienen mas tiempo refrigerados	o
c	se produce contaminación cruzada	
d	Se pierden los nutientes	✓

Carmen Polanco

Lady johana torres Ayala

fecha: 05-11-22.

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST Y POS TEST

Prevención de la contaminación

1. ESCRIBA QUE TIPO DE CONTAMINACIÓN PERTENECE LA IMAGEN:



Contaminación Física
Producto contaminado de . Hongo
Y en mal estado.



Contaminación biologica.
Con mucha Hongos.



Contaminación Quimica.
Productos de aseo

Ejemplo de contaminación cruzada: Cuando no se lavan las tablas
Y nose hace una buena desinfección de
la area de trabajo.

PRE TEST Y POS TEST

Prevención de la contaminación

1. **ESCRIBA QUE TIPO DE CONTAMINACIÓN PERTENECE LA IMAGEN:**



Contaminación física



Contaminación Biológica



Contaminación Química

Ejemplo de contaminación cruzada: Guardar en refrigeración Carne cruda con alimentos Cocidos.

05/11/2022.

Leibet Jiménez

Cra. 7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.: (1) 327 97 97
www.integracionsocial.gov.co

Carmen Palacios 05. 11 - 2022

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST Y POS TEST

Prevención de la contaminación

1. **ESCRIBA QUE TIPO DE CONTAMINACIÓN PERTENECE LA IMAGEN:**



contaminación física



tiene ongo (biologica



contaminación química

Ejemplo de contaminación cruzada: mesclar un alimento cosinado con un crudo

PRE TEST Y POS TEST

Prevención de la contaminación

1. ESCRIBA QUE TIPO DE CONTAMINACIÓN PERTENECE LA IMAGEN:



contaminacion - fisica



contaminacion BIOLOJICA



contaminacion QUimica -

Ejemplo de contaminación cruzada: Cocio Verduras
una tabla blanca para pollo-y en esa misma picar el queso

Celenys Quiroga
05-11-2022

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRE TEST Y POS TEST

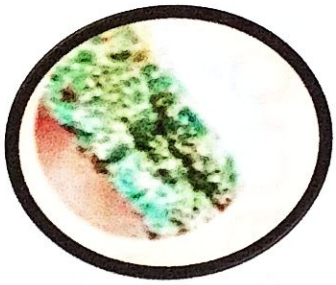
Prevención de la contaminación

1. ESCRIBA QUE TIPO DE CONTAMINACIÓN PERTENECE LA IMAGEN:



CONTAMINACIÓN fisica

Presencia de Cuerpos extraños en los alimentos.



Contaminación Biologica

Causada por la presencia de Bacterias



Contaminación Química

contacto con Sustancias químicas.

Ejemplo de contaminación cruzada: Contacto directo entre un producto crudo y un producto Cocinado.

Prevención de la contaminación de alimentos



Carolina Suarez
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional

OBJETIVOS DE LA CAPACITACIÓN



- Identifiquen los riesgos de contaminación de alimentos en el servicio.
- Describan los procesos que desarrolla el servicio de alimentos.
- Identifiquen puntos a fortalecer en el servicio.

CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

- TIPOS DE CONTAMINACIÓN

-FÍSICA

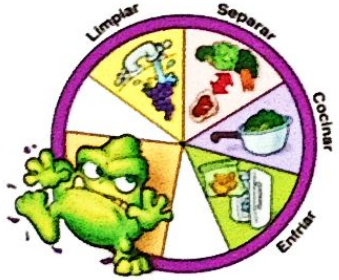
-QUÍMICA

-BIOLOGICA





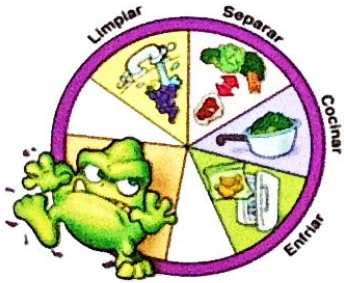




CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

MECANISMOS DE CONTAMINACIÓN

- C. ORIGEN
- C. DIRECTA
- C. CRUZADA

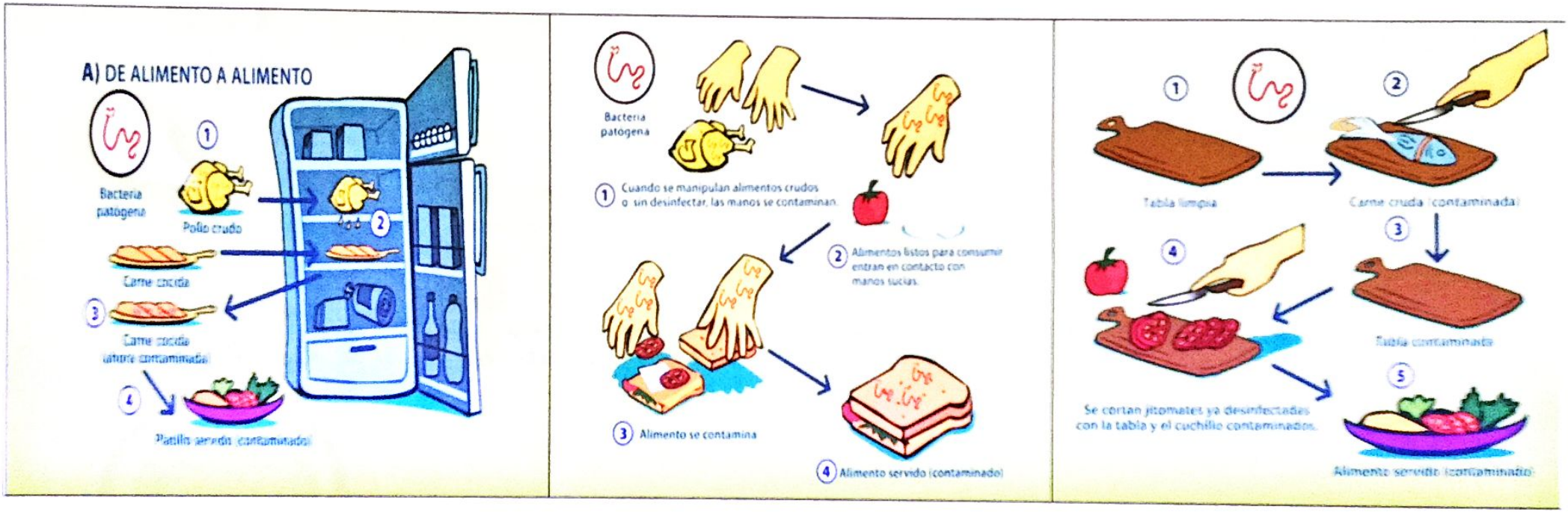




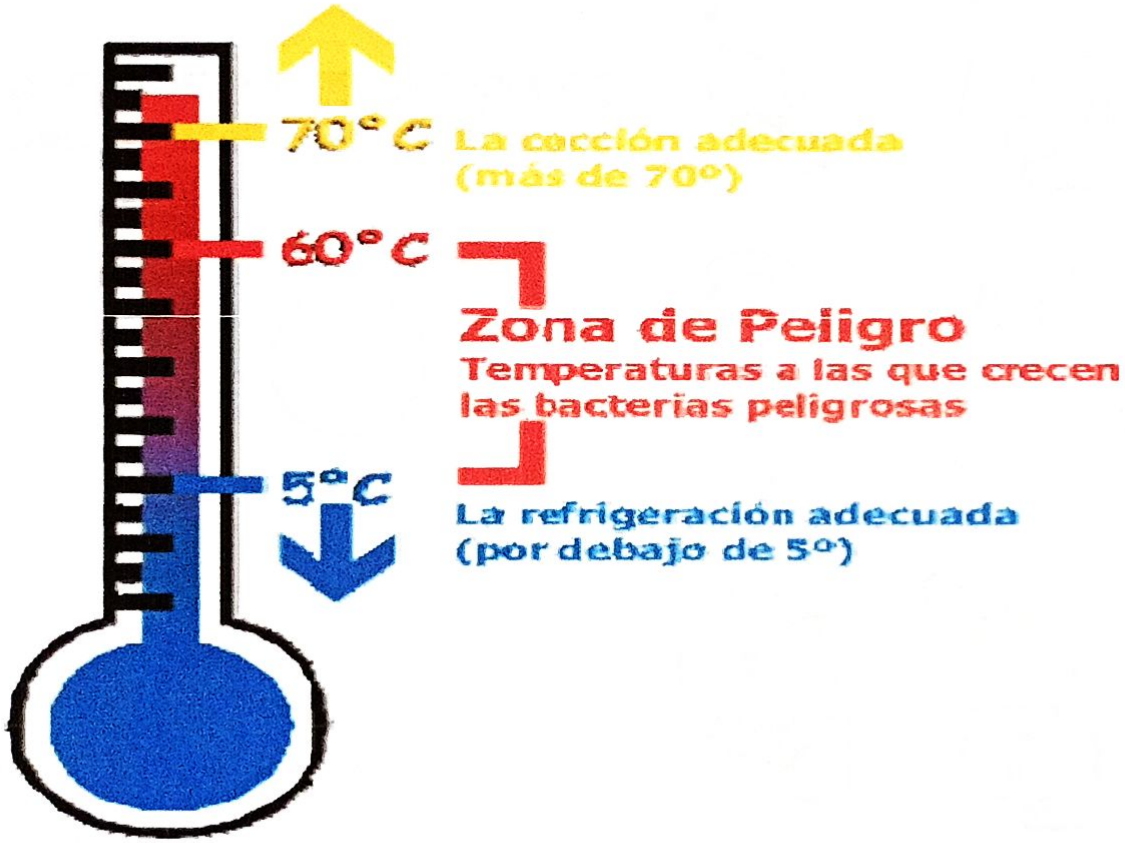


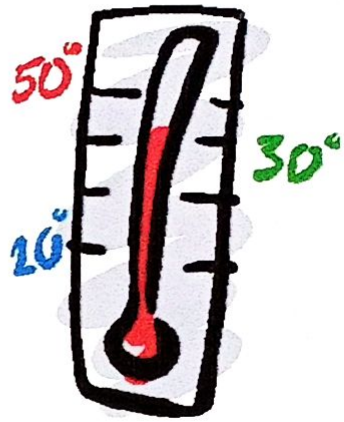


TIPOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA



Temperatura

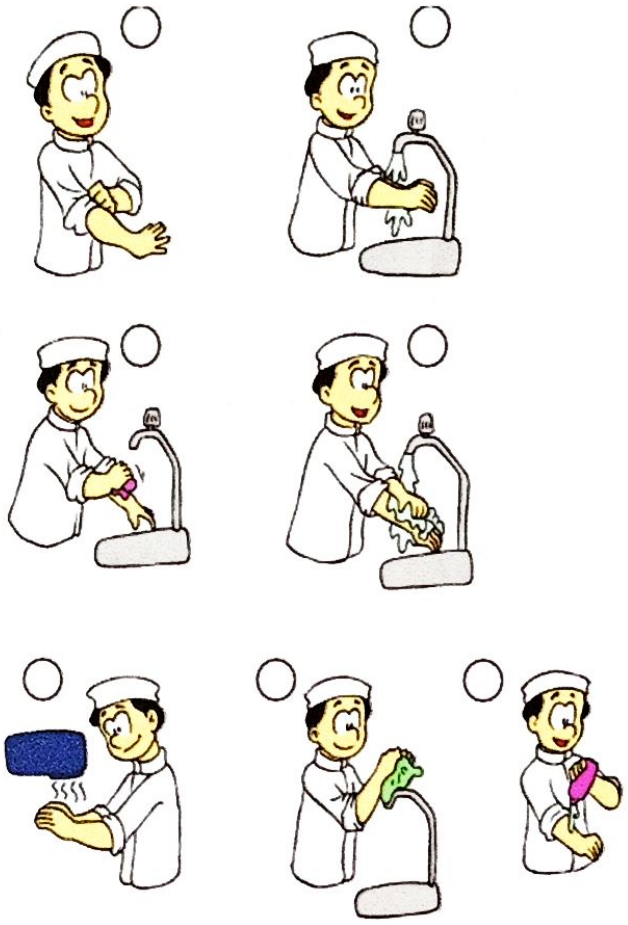




4.1
Almacenamiento control de Temperaturas

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO.

PRACTICA HIGIÉNICAS







GRACIAS...

"Las dificultades preparan a las personas comunes para destinos EXTRAORDINARIOS"

C. S. Lewis

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 13 de octubre de 2022

HORA: 8:00 am a 9:00 am

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Criterios mínimos de aceptación y rechazo

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Coordinadora

Operarias de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización del tema

DESARROLLO:

1. Se socializa los elementos que se deben tener listos para la recepción de materias primas
2. Se explica los criterios de aceptación para la carne, pollo, pescado, huevo, pulpas de frutas, frutas, abarrotes, latas, tubérculos.
3. Se explica cómo debe ser el etiquetado nutricional de los alimentos.
4. Se explica las temperaturas para la recepción de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar nueva capacitación	Nutricionista	Noviembre de 2022

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para noviembre 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	
Leidett Jiménez	Operaria	Comedor Bosa Nova	
carmen Palacios	operaria	comedor Bosa nova	carmen Palacios
lady Johana Fotos Ayda	operaria	Comedor Bosa nova	
Cirlo Vargas	operaria	comedor Bosa nida	
Esmeray Sanchez	Responsable del	Servicio	

Anexos: Registro fotográfico y presentación.

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez

TES EVALUACION CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

NOMBRE Y APELLIDOS: Cielo Vargas

1. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para el pescado (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Carne firme y elástica	
	Empaque sin fugas	
	Temperatura de refrigeración	
	Olor característico	
X	Que cuente con fecha vencimiento, cantidad, lote, nombre proveedor.	X

2. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para carnes de res y cerdo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
X	Color rojo brillante carne res y rosa pálido para cerdo	X
	Textura firme, elástica y ligeramente húmeda	
	Olor característico fresco y como a sangre	
	Temperatura de refrigeración	

3. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para abarrotes (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Empaque perforado	
	Restos de insectos	
X	Que cumplan con resolución 5019/2005	X
	Presencia humedad y moho	

4. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para fruver (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Limpias, sin magulladuras, sin manchas, sin hongos	
	Cascara integra y con grado maduración uniforme	
X	Sin tierra	X
	Características organolépticas propias	

5. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para pollo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Carne verdosa	

TES EVALUACION CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

NOMBRE Y APELLIDOS: Isabel Jimenez

1. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para el pescado (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Carne firme y elástica	
	Empaque sin fugas	
	Temperatura de refrigeración	
	Olor característico	
X	Que cuente con fecha vencimiento, cantidad, lote, nombre proveedor.	X

2. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para carnes de res y cerdo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
X	Color rojo brillante carne res y rosa pálido para cerdo	
	Textura firme, elástica y ligeramente húmeda	
	Olor característico fresco y como a sangre	
	Temperatura de refrigeración	X

3. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para abarrotes (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Empaque perforado	X
	Restos de insectos	
	Que cumplan con resolución 5019/2005	
X	Presencia humedad y moho	

4. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para fruver (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
X	Limpias, sin magulladuras, sin manchas, sin hongos	
	Cascara integra y con grado maduración uniforme	
	Sin tierra	
	Características organolépticas propias	

5. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para pollo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
X	Carne verdosa	X

TES EVALUACION CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

NOMBRE Y APELLIDOS: Carmen palacios

1. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para el pescado (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Carne firme y elástica	
	Empaque sin fugas	
	Temperatura de refrigeración	✓
	Olor característico	
✓	Que cuente con fecha vencimiento, cantidad, lote, nombre proveedor.	

2. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para carnes de res y cerdo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Color rojo brillante carne res y rosa pálido para cerdo	✓
✓	Textura firme, elástica y ligeramente húmeda	
✓	Olor característico fresco y como a sangre	
✓	Temperatura de refrigeración	✓

3. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para abarrotes (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Empaque perforado	
✓	Restos de insectos	✓
	Que cumplan con resolución 5019/2005	
✓	Presencia humedad y moho	✓

4. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para fruver (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Limpias, sin magulladuras, sin manchas, sin hongos	
	Cascara integra y con grado maduración uniforme	
✓	Sin tierra	✓
✓	Características organolépticas propias	✓

5. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para pollo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Carne verdosa	✓

TES EVALUACION CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

NOMBRE Y APELLIDOS: Johana Torres

1. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para el pescado (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Carne firme y elástica	
	Empaque sin fugas	
	Temperatura de refrigeración	
✓	Olor característico	
	Que cuente con fecha vencimiento, cantidad, lote, nombre proveedor.	

2. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para carnes de res y cerdo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Color rojo brillante carne res y rosa pálido para cerdo	
	Textura firme, elástica y ligeramente húmeda	
✓	Olor característico fresco y como a sangre	
	Temperatura de refrigeración	✓

3. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para abarrotes (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Empaque perforado	
✓	Restos de insectos	
✓	Que cumplan con resolución 5019/2005	✓
	Presencia humedad y moho	✓

4. Seleccione cuales son los criterios de aceptación para fruver (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
	Limpias, sin magulladuras, sin manchas, sin hongos	
	Cascara integra y con grado maduración uniforme	
✓	Sin tierra	✓
	Características organolépticas propias	

5. Seleccione cuales son los criterios de rechazo para pollo (respuesta múltiple)

Pre Test	ENUNCIADO	Post Test
✓	Carne verdosa	✓


Comprometidos por una Alimentación Integral en Bogotá
Comedores Comunitarios - Cocinas Populares
SALIDA


OFICINA

RECEPCION DE ALIMENTOS

Yeinny Carolina Suarez
Nutricionista Dietista
Fundación Rema

INSTRUMENTOS:

- Báscula digital en buen estado, debidamente verificada, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento o producto.
- Termómetros digitales para frío y para caliente en buen estado, debidamente verificados (tener en cuenta su higienización en cada cambio de operación).
- Canastillas plásticas en buen estado.
- Estibas plásticas en buen estado.

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos

CARNE DE RES Y CERDO

- SI: Color: rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: ligero característico fresco y como a sangre Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.

- NO: Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor fuerte y avinagrado. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Con signos de descongelamiento Empaques con fuga Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

POLLO

- SI: Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: firme, húmedo. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Olor: ligero característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.

- NO: Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosas bajo las alas o por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

PESCADO

- SI: Carne firme y elástica. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Olor: característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.

- NO: Carne blanda, flácida, olor agrio o rancio. Si queda la huella de los dedos impresa al tacto. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

LACTEOS

- SI: Pasteurizados o ultra pasteurizados - UHT con olor y sabor característico. Lácteos con características propias de cada producto. Apariencia: sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento Empaque sin fuga. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.

- NO: Pasteurizados o ultra pasteurizados - UHT con olor y sabor característico. Lácteos con características propias de cada producto. Apariencia: sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento Empaque sin fuga. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.

HUEVOS

- SI: Sin fisuras, limpio, sin presencia de excremento. Rotulado por huevo con máquina o sticker por cubeta que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.

- NO: Quebrado, manchado, sucio y con excremento, si no presenta el rotulado.

ENLATADOS

- SI: Latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias. Latas sin señales de abombamiento. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005

- NO: Latas abolladas, con presencia de óxido, con derrames o escurrimientos, abombadas, pérdida de vacío o sucias. Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie

ABARROTES

- SI: Empaque en buen estado y limpio. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.

- NO: Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos.

FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS

- SI: Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho u otros signos de infestación. Cáscara integra y con grado de maduración uniforme. Características organolépticas propias de los alimentos.

- NO: Sucias, descompuestas, con magulladuras y partes blandas, de aspecto desagradable, con agujeros y malformaciones, con moho u otros signos de infestación. Características organolépticas no propias de los alimentos.

TUBERCULOS Y PLATANOS

- SI: Cáscara integra y de su color original, consistente y firme tubérculos sin exceso de tierra. Papa lavada o cepillada. Características organolépticas propias de los alimentos. La cáscara debe recubrir por completo la materia prima.

- NO: Ppedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física. Sucios. Tubérculos germinados. Características organolépticas no propias de los alimentos. Papa sin lavar o cepillar.

PULPAS DE FRUTA

- SI: Bolsas limpias, sin fuga. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento.

- NO: Bolsas con fuga. Productos fuera del rango de temperatura de refrigeración o estado de congelación.

RESOLUCION 5109 DE 2005

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

NO ESTA PERMITIDO:

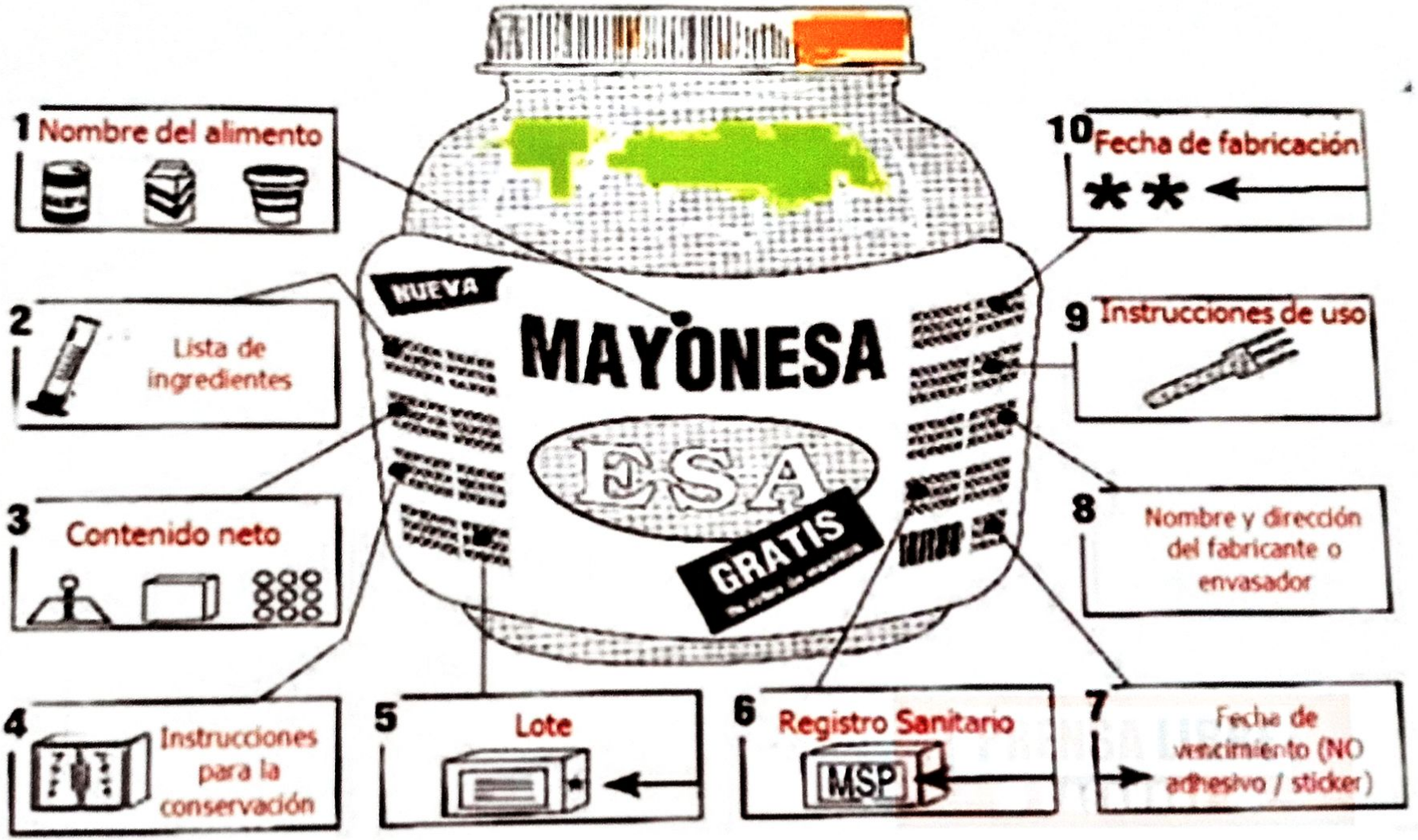
- No se permite información falsa o fraudulenta del alimento.
- Palabras, ilustraciones o graficas que hagan alusión a propiedades curativas o medicinales.
- La expresión: 100 % natural a productos que contengan aditivos.
- Etiqueta en contacto directo con alimento.

QUE DEBE CONTENER LA ETIQUETA:

	ALIMENTO	MATERIA PRIMA	ALIMENTO FRACCIONADO
❑ NOMBRE	✓	✓	✓
❑ LISTA DE INGREDIENTES	✓	✓	
❑ CONTENIDO NETO Y PESO ESCURRIDO	✓	✓	✓
❑ NOMBRE Y DIRECCION DEL FABRICANTE	✓	✓	✓
❑ NOMBRE Y DIRECCION DEL IMPORTADOR	✓	✓	✓
❑ PAIS DE ORIGEN		✓	
❑ IDENTIFICACION DEL LOTE	✓	✓	✓
❑ MARCADO DE LA FECHA DE VENCIMIENTO	✓	✓	✓
❑ INSTRUCCIONES PARA CONSERVACION	✓	✓	✓
❑ INSTRUCCIONES DE USO	✓		
❑ REGISTRO SANITARIO	✓		

Nombre del alimento en la cara principal.




1 Nombre del alimento
2 Lista de ingredientes
3 Contenido neto
4 Instrucciones para la conservación
5 Lote
6 Registro Sanitario
MSP
7 Fecha de vencimiento (NO adhesivo / sticker)
8 Nombre y dirección del fabricante o envasador
9 Instrucciones de uso
10 Fecha de fabricación
**
NUEVA
MAYONESA
ESA
GRATIS

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28 septiembre de 2022

HORA: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Comedor – Cocina Popular Bosa Nova

TEMA: Introducción a la inocuidad alimentaria

ASISTENTES: N.D Yeinny Carolina Suarez

Responsable del servicio

Operarias de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de la inocuidad alimentaria

2. Pre-tes y post-es

DESARROLLO:

1. Retroalimentar los procesos dentro del comedor comunitario recalcando la importancia de la inocuidad de los alimentos lo cual nos permite entregar un alimento sano con la certeza

que no va a causar ningún tipo de problemas a la comunidad. Se realizó un ejercicio práctico que refuerza la actividad.

2. Inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
3. La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del Gobierno, la industria y los consumidores. El primero cumple la función de rectoría al crear las condiciones ambientales y el marco normativo necesario para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores. La Organización Mundial de la Salud (OMS), establece una serie de recomendaciones destinadas a prevenir la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria (ETA).
4. Los mensajes básicos de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos son:
5. 1-Mantenga la limpieza
6. 2-Separe alimentos crudos y cocinados
7. 3-Cocine completamente
8. 4-Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
9. 5-Use agua y materias primas seguras

Normatividad

□ Procedimientos SDIS

- Clasificación de los alimentos según su vida útil
- Microorganismos y su clasificación
- Temperaturas de reproducción de los microorganismos
- Definición
- 5 claves para mantener los alimentos seguros
- Importancia
- Como garantizar la inocuidad de los alimentos

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeinny Carolina Suarez	Nutricionista Dietista	Fundación Rema	
Leidett Jimenez	Operaria	Fundación Rema	
Elvia Fernandez	Operaria	Fundación Rema	
Carmen Palacios	Operaria	Fundación Rema	
Lady Torres	Operaria	Fundación Rema	
Cielo Vargas	Operaria	Fundación Rema	
Esmeray Sanchez	Cordinadora	Fundación Rema	

Anexos: Registro fotográfico

Elaboró: Yeinny Carolina Suarez


SALIDA

CINCO CLAVES

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

OPS

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud
Américas

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

- Use agua tratada para que sea segura.
- Seleccione alimentos seguros y frescos.
- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas.
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada.



MANTENGA LA LIMPIEZA



- Lávese las manos antes y durante preparación de alimentos.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos de insectos u otros animales.

SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados.



COCINE COMPLETAMENTE



- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurar que alcanzan 70°C (158°F).
- Recaliente completamente la comida cocinada.

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F)).
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F)).
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

OPS


Mantenga la limpieza
Separe alimentos crudos y cocinados
70°C
Cocine completamente
Zona de peligro!
60°C
5°C
Mantenga los alimentos en temperaturas seguras
Use agua y materias primas seguras
5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

TES EVALUACION INTRODUCCION A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE Y APELLIDOS: Cielo Vargas
FECHA: 27 09 22

1. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los alimentos según su vida útil? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
X	SI	Si
X	NO	

2. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
X	SI	Si
	NO	

3. ¿Conoce usted cual son las temperaturas de reproducción de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Tet
X	SI	Si
	NO	Si

4. ¿De las siguientes cuales son las claves para mantener los alimentos seguros? (Marque con una Selección múltiple)

ENUNCIADO		
Pre Test		**Post Test**
Si	MANTENER LA HIGIENE	Si
Si	USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS	Si
Si	COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS	Si
Si	EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA	Si
Si	MANTERER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS	Si

TES EVALUACION INTRODUCCION A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE Y APELLIDOS: carmen Palacios
FECHA: 28-09 22

1. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los alimentos según su vida útil? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
	SI	
X	NO	X

2. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
	SI	
X	NO	X

3. ¿Conoce usted cual son las temperaturas de reproducción de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Tet
	SI	
X	NO	X

4. ¿De las siguientes cuales son las claves para mantener los alimentos seguros? (Marque con una Selección múltiple)

ENUNCIADO		
Pre Test		**Post Test**
X	MANTENER LA HIGIENE	SI
SI	USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS	SI
SI	COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS	SI
SI	EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA	SI
SI	MANTERER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS	SI

TES EVALUACION INTRODUCCION A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE Y APELLIDOS: lady Johana torres Ayala
FECHA: 28-09-22

1. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los alimentos según su vida útil? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
	SI	
X	NO	X

2. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
	SI	
X	NO	X

3. ¿Conoce usted cual son las temperaturas de reproducción de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Tet
X	SI	X
	NO	

4. ¿De las siguientes cuales son las claves para mantener los alimentos seguros? (Marque con una Selección múltiple)

ENUNCIADO		
Pre Test		**Post Test**
Si	MANTENER LA HIGIENE	Si
Si	USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS	Si
Si	COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS	Si
Si	EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA	Si
Si	MANTERER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS	Si

TES EVALUACION INTRODUCCION A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

NOMBRE Y APELLIDOS: SEIDETT JIMÉNEZ
FECHA: 28/09/2022

1. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los alimentos según su vida útil? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
X	SI	X
	NO	

2. ¿Conoce usted cual es la clasificación de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Test
	SI	
X	NO	X

3. ¿Conoce usted cual son las temperaturas de reproducción de los microorganismos? (Marque con X única respuesta)

Pre Test		Post Tet
X	SI	X
	NO	

4. ¿De las siguientes cuales son las claves para mantener los alimentos seguros? (Marque con una Selección múltiple)

ENUNCIADO		
Pre Test		**Post Test**
X	MANTENER LA HIGIENE	X
X	USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS	X
X	COCINAR COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS	X
X	EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA	X
X	MANTERER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS	X