ACTA N°

FECHA: Bogotá, noviembre 10 de 2022

HORA: 6:00 pm – 8:00 pm

LUGAR: Reunión virtual – Google Meet

TEMA: Capacitación en recibo de alimentos – limpieza y desinfección de frutas y verduras.

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos de los comedores comunitarios Pardo Rubio y Divino Niño.

ORDEN DEL DÍA:

1. Pre test.
2. Presentación en PowerPoint recibo de alimentos.
3. Solución de dudas.
4. Presentación en PowerPoint limpieza y desinfección de frutas y verduras.
5. Solución de dudas.
6. Post test.

DESARROLLO:

1. Se realiza el pre test para evaluar los conocimientos previos sobre los temas de las capacitaciones, a través de un formulario de Google dividido en 2 partes. Se envía el link a los participantes a través de WhatsApp, antes de iniciar la reunión.

2. Se realiza la capacitación mensual correspondiente al Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos, sobre recibo de alimentos. Se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa, usando como material de apoyo una presentación en Power Point:

- Importancia y objetivo del proceso de recepción de alimentos.
- Requisitos previos para el recibo de alimentos (horarios, lugar, instrumentos, personal responsable y formatos).
- Verificación de cantidad, calidad y oportunidad.

- Criterios para evaluar la calidad de los alimentos.
- Rotulado según Resolución 5109 de 2005.

Se hace énfasis en las fichas de criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, en especial en el tema del rotulado, debido a la importancia de que los alimentos recibidos cumplan con los estándares establecidos.

3. Se solucionan las dudas del tema visto.

4. Se realiza la capacitación mensual correspondiente al Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos, sobre limpieza y desinfección de frutas y verduras. Se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa, usando como material de apoyo una presentación en Power Point:

- Concepto de limpieza.
- Concepto de desinfección.
- Limpieza de frutas y verduras.
- Desinfección de frutas y verduras (dilución del desinfectante, tiempo de inmersión).

5. Se solucionan las dudas del tema visto.

6. Al finalizar, se realiza el post test, con el fin de evaluar los conocimientos adquiridos durante la capacitación a través de un formulario de Google.

Logros:

- Todos los operarios eran antiguos y tenían conocimiento de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos.
- Los conceptos de limpieza y desinfección eran claros.para los participantes.

Dificultades:

- Se tenían varias dudas con respecto al rotulado, es decir, la información que debe tener cada tipo de alimento en la etiqueta.

Alternativas de solución:

- En la presentación se muestran los aspectos que debe contener cada etiqueta y cada operario toma nota de estos.

En constancia de lo anterior firman:

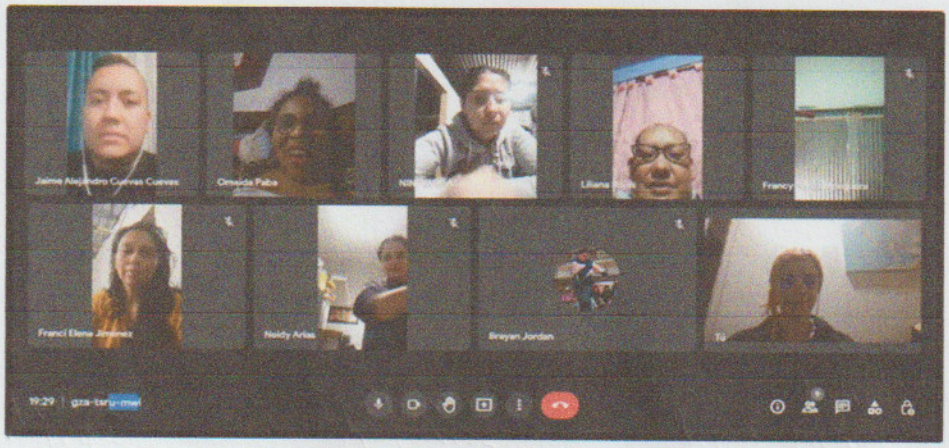
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Liliana Cruz García	Nutricionista	Pardo rubio Divino Niño	Laura L. Cruz G. Nutricionista Dietista UN TP. 1070.956.822
Yulieth Franco amarder Pabón	operaria operaria	Pardo Rubio Pardo Rubio	amarder Pabón

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico, presentación en PowerPoint, pre test y post test.

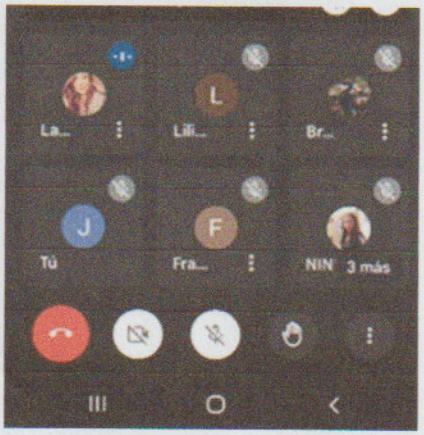
Elaboró: Laura Liliana Cruz García

10/11/2022

REGISTRO FOTOGRAFICO



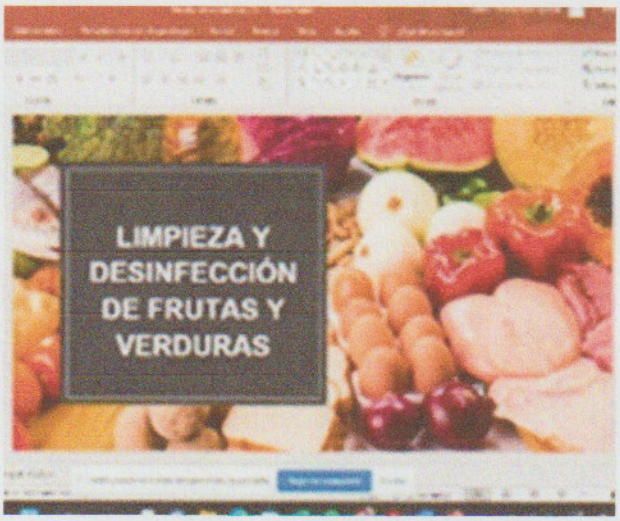


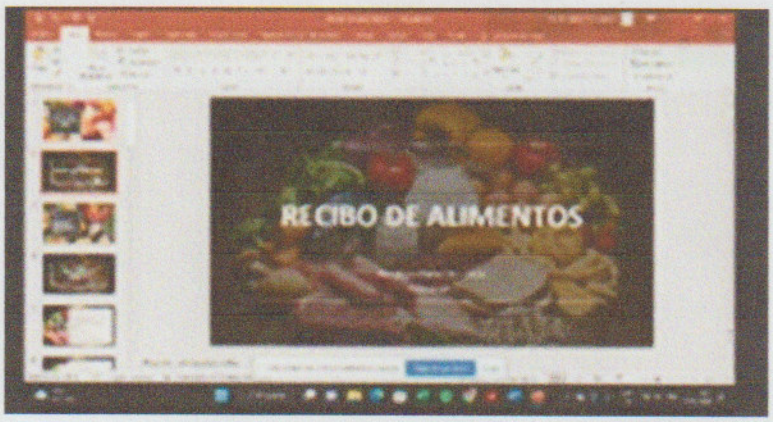


Laura Cruz G.

10/11/2022

MATERIAL DE APOYO





Laura A. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.070.956.822

¿Cuáles son los instrumentos y utensilios necesarios para la recepción de aliemntos? * 1 punto

- [x] Termómetro.
- [x] Báscula.
- [ ] Metro.
- [ ] Pinzas.
- [x] Canastillas.
- [x] Estibas.

¿Cuántos formatos deben diligenciarse cuando llegan los alimentos? * 1 punto

- (●) 1
- ( ) 2
- ( ) 3
- ( ) Ninguno.

¿Cuál es la temperatura de refrigeración? * 1 punto

- ( ) 12°C
- ( ) Menos de 8°C
- (●) De 2 a 6°C
- ( ) -4°C

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Colombiana UN
T.P. 1.070.956.822

De los siguientes, ¿cuáles son criterios de rechazo de frutas y verduras? * 1 punto

- [ ] Olor característico
- [ ] Tejidos blandos.
- [ ] Piel que se desprende fácilmente.
- [ ] Buen estado de madurez.
- [ ] Presencia de huecos.
- [x] Presencia de germinación.

Pre test limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Si se tienen 3 L de agua para desinfectar las verduras, ¿cuántos mL de desinfectante se necesitan? * 1 punto

- (●) 3 mL
- ( ) 6mL
- ( ) 15 mL
- ( ) 30 mL

Las frutas se deben desinfectar por aspersión. * 1 punto

- ( ) Verdadero.
- (●) Falso.

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.070.958.822

El tiempo que deben permanecer las frutas de cáscara dura y las verduras, sumergidas en la solución desinfectante es de: * 1 punto

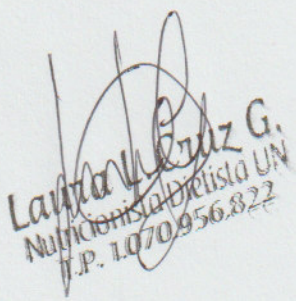
- ○ 3 minutos.
- ◉ 5 minutos.
- ○ 30 minutos.
- ○ 1 hora.

Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua. * 1 punto

- ◉ Verdadero.
- ○ Falso.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios



Recibo de alimenos - limpieza y desinfección de frutas y verduras

Post test recibo de alimentos

Comedor al que pertenece: *

- ○ Divino Niño.
- ○ Morací.
- ◉ Pardo Rubio

Nombre completo: *

Yulieth franco Bohórquez

Cargo:

Operaria



¿Cuáles son los instrumentos y utensilios necesarios para la recepción de aliemntos? * 1 punto

- [x] Termómetro.
- [x] Báscula.
- [ ] Metro.
- [ ] Pinzas.
- [x] Canastillas.
- [x] Estibas.

¿Cuántos formatos deben diligenciarse cuando llegan los alimentos? * 1 punto

- ( ) 1
- (•) 2
- ( ) 3
- ( ) Ninguno.

¿Cuál es la temperatura de refrigeración? * 1 punto

- ( ) 12°C
- ( ) Menos de 8°C
- (•) De 2 a 6°C
- ( ) -4°C

Laura V. Cruz G.
Nutricionista Dietista
T.P. 1.070.956.622

De los siguientes, ¿cuáles son criterios de rechazo de frutas y verduras? * 1 punto

- [ ] Olor característico
- [ ] Tejidos blandos.
- [x] Piel que se desprende fácilmente.
- [ ] Buen estado de madurez.
- [ ] Presencia de huecos.
- [ ] Presencia de germinación.

Post test limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Si se tienen 3 L de agua para desinfectar las verduras, ¿cuántos mL de desinfectante se necesitan? * 1 punto

- (●) 3 mL
- ( ) 6mL
- ( ) 15 mL
- ( ) 30 mL

Las frutas se deben desinfectar por aspersión. * 1 punto

- ( ) Verdadero.
- (●) Falso.

Laura M. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 4070.956.822

El tiempo que deben permanecer las frutas de cáscara dura y las verduras, sumergidas en la solución desinfectante es de: * 1 punto

- ○ 3 minutos.
- ◉ 5 minutos.
- ○ 30 minutos.
- ○ 1 hora.

Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua. * 1 punto

- ◉ Verdadero.
- ○ Falso.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Laura A. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.020.956.822

Recibo de alimenos - limpieza y desinfección de frutas y verduras

Post test recibo de alimentos

Comedor al que pertenece: *

- ( ) Divino Niño.
- ( ) Morací.
- (•) Pardo Rubio

Nombre completo: *

Omaida del carmen paba acuña

Cargo:

Operaria



¿Cuáles son los instrumentos y utensilios necesarios para la recepción de aliemntos? * 1 punto

- [x] Termómetro.
- [x] Báscula.
- [ ] Metro.
- [ ] Pinzas.
- [x] Canastillas.
- [x] Estibas.

¿Cuántos formatos deben diligenciarse cuando llegan los alimentos? * 1 punto

- ( ) 1
- (•) 2
- ( ) 3
- ( ) Ninguno.

¿Cuál es la temperatura de refrigeración? * 1 punto

- ( ) 12°C
- ( ) Menos de 8°C
- (•) De 2 a 6°C
- ( ) -4°C

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN

De los siguientes, ¿cuáles son criterios de rechazo de frutas y verduras? * 1 punto

- [ ] Olor característico
- [ ] Tejidos blandos.
- [ ] Piel que se desprende fácilmente.
- [ ] Buen estado de madurez.
- [ ] Presencia de huecos.
- [x] Presencia de germinación.

Post test limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Si se tienen 3 L de agua para desinfectar las verduras, ¿cuántos mL de desinfectante se necesitan? * 1 punto

- (●) 3 mL
- ( ) 6mL
- ( ) 15 mL
- ( ) 30 mL

Las frutas se deben desinfectar por aspersión. * 1 punto

- ( ) Verdadero.
- (●) Falso.

Laura L. Cruz G.
Nutricionista
UN

El tiempo que deben permanecer las frutas de cáscara dura y las verduras, sumergidas en la solución desinfectante es de: * 1 punto

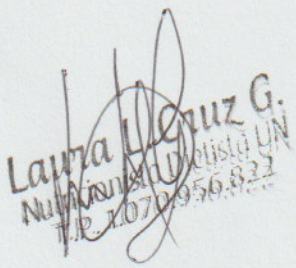
- ○ 3 minutos.
- ◉ 5 minutos.
- ○ 30 minutos.
- ○ 1 hora.

Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua. * 1 punto

- ◉ Verdadero.
- ○ Falso.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios



Recibo de alimenos - limpieza y desinfección de frutas y verduras

Pre test recibo de alimentos

Comedor al que pertenece: *

- ( ) Divino Niño.
- ( ) Morací.
- (•) Pardo Rubio

Nombre completo: *

Omaida del carmen paba acuña

Cargo:

Operaria



¿Cuáles son los instrumentos y utensilios necesarios para la recepción de aliemntos? * 1 punto

- [x] Termómetro.
- [x] Báscula.
- [ ] Metro.
- [ ] Pinzas.
- [x] Canastillas.
- [x] Estibas.

¿Cuántos formatos deben diligenciarse cuando llegan los alimentos? * 1 punto

- ( ) 1
- (•) 2
- ( ) 3
- ( ) Ninguno.

¿Cuál es la temperatura de refrigeración? * 1 punto

- ( ) 12°C
- ( ) Menos de 8°C
- (•) De 2 a 6°C
- ( ) -4°C

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.67.0.956.822

De los siguientes, ¿cuáles son criterios de rechazo de frutas y verduras? * 1 punto

- [x] Olor característico
- [ ] Tejidos blandos.
- [ ] Piel que se desprende fácilmente.
- [ ] Buen estado de madurez.
- [ ] Presencia de huecos.
- [x] Presencia de germinación.

Pre test limpieza y desinfección de frutas y verduras.

Si se tienen 3 L de agua para desinfectar las verduras, ¿cuántos mL de desinfectante se necesitan? * 1 punto

- (●) 3 mL
- ( ) 6mL
- ( ) 15 mL
- ( ) 30 mL

Las frutas se deben desinfectar por aspersión. * 1 punto

- ( ) Verdadero.
- (●) Falso.

Laura C. Cruz G.
Nutrición y Dietética UN
T.P. 1.070.956.822

El tiempo que deben permanecer las frutas de cáscara dura y las verduras, sumergidas en la solución desinfectante es de: * 1 punto

- ○ 3 minutos.
- ◉ 5 minutos.
- ○ 30 minutos.
- ○ 1 hora.

Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua. * 1 punto

- ◉ Verdadero.
- ○ Falso.

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

