ACTA N ° 2

FECHA: 11-07-2024

HORA: 4:30 pm – 5:30 pm

LUGAR: Jardines Pepaso

TEMA: Clasificación de los alimentos

ASISTENTES: colectivo de trabajo jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point "Clasificación de los alimentos"

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest
   Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test.

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano incluido el del servicio de alimentos 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 e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que se realizará a través del presente año

Powered by CamScanner

Objetivo específico: Socialización de la clasificación de los alimentos desde tres puntos de vista, por contaminación, por riesgo en salud pública y por aporte nutricional.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en el servicio de alimentos y mantener un medio ambiente saludable dentro de las unidades operativas, se requiere la capacitación continuada en BPM(Buenas Prácticas de manufactura) de todo el talento humano. .

2. Se socializa presentación en powerpoint

Contenido:

Qué es un alimento ???

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia.



¿Qué es alimento adulterado?

- Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Powered by CamScanner

¿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.



¿Qué es alimento contaminado?

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 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

¿ 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.



Powered by CamScanner

Alimento de mayor riesgo en salud pública

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública

Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características, y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio en salud pública

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del mismo o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X	-	
Grasas, aceites, emulsiones grasas de origen animal y otras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal en el agua o destinados a ser hidratados	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

Powered by CamScanner



Plato saludable de la familia colombiana del ICBF

Se realiza explicación de la clasificación de los alimentos de acuerdo al plato saludable de la familia colombiana el cual se presenta en 6 divisiones: 1. Cereales, tubérculos, raíces y plátanos, 2. Frutas y verduras, 3. Carnes, huevos y leguminosas secas, 4. Grasas, 5. Azúcares

Powered by CamScanner

3.Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test.

Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

Dificultades: Las definiciones de los tipos de alimentos contienen términos similares

Alternativas de solución: Se explicó con ejemplos la diferencia entre alimento alterado, adulterado y contaminado.

CONVOCATORIA: Coordinadora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista		olga c. castillo M.

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE: Ana Liliana Segura

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 10/oct/24

NOMBRE:
Paola Andrea Mora Bermudez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. ✓ Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIME...

FECHA: 11/07/2024.

NOMBRE: Yemy sanabria

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 10/07/2024

NOMBRE: Luz Magali cubillos

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-01-2024

NOMBRE: Fanny morales

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07 2024

NOMBRE: Martha Lizeth Rueda

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-01-2024

NOMBRE: alba Saenz

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE: Ilma moreno

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 12/07/2024.

NOMBRE:
Cuz Anis Blanco Lopez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/01/24

NOMBRE: Julieth Paola Cambrano

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24.

NOMBRE: Tatiana Galvan.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/02/24

NOMBRE: Liz DANI HERNANDEZ A

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11 Julio 2024

NOMBRE: Dahora Rojas.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Angelli Katherine Rojas

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Laura Camila Jimenez Rodriguez.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. ✓ En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F. los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F. La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. ✓ De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V. Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/10/2024

NOMBRE: Jenith Marcela Cabezas Arias

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Daniela Carolina Ramirez Castro

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE: Gloria Esperanza Alvarado Zuluaga

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11.07.24

NOMBRE:
Alba Yolima Velasquez R.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE: Bibiana Ramírez Gómez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE:

Diana Yoana Cesi Velasquez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE: Flor María cuenta Rodríguez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Olga lucia Ramirez Paez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-24

NOMBRE:
Alejandra Barros. Soto

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-24

NOMBRE:
Yenny Katherin Gámez Espitia.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. F Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. V La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 17/01/24

NOMBRE:
Una Paola Bañeras.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
NUBIA SÁNCHEZ CAMARGO.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE:
Yeni Andre Sanchez Sierra.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/20

NOMBRE: Lauren R.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 19/09/24

NOMBRE: Lauren Z.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE:
Yeni Andrea Sanchez Sierra

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11 julio 2024

NOMBRE: Nubia Sánchez Camargo

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE:
Linda Paola Bonet H.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE:
Katherin Gámez Espitia.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. V La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE:
Alejandra Barrios Soto

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Olga Lucía Ramirez Pdez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Flor María cuarta Rodríguez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE:
Diana yoana cell Velasquez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE:
Bibiana Ramirez Gómez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE: Alba Yolima Velásquez.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Gloria Esperanza Alvarado Jauregui

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE:
Daniela Ramirez Castro

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/Julio/2024

NOMBRE: Jenith Marcela Cabezas Lucas

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 12/07/2024

NOMBRE:
Cara Camila Jimenez Rodriguez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 12/7/2024

NOMBRE:
Angelli Katherine Roa.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11 julio 2024

NOMBRE:
Johora Rojas

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE: Zydani Hernandez Moreno

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. ✓ En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. ✓ los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. ✓ De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE: Tatiana Galvan.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/24

NOMBRE: Julieth Paola Lombraño

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE: Luz Ants Blanco Rojas

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE: Ilma moreno

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-01-2024

NOMBRE: alba saenz

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-01-2024

NOMBRE: Martha liseth Rueda

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11-07-2024

NOMBRE: Fanny morales

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11/07/2024

NOMBRE: Luz Hogali abellos.

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: _____

NOMBRE:
Yamy zanabria

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 11 Julio/24

NOMBRE:
Paola Andrea Mora Bermudez

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. V los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. F La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 17/07/2024

NOMBRE: Ana Liliana Segura

Escribir falso (F) o verdadero (V):

1. V Alimentos de mayor riesgo en salud pública son aquellos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos o pueden contener productos químicos nocivos.

2. V En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo en salud pública.

3. F los alimentos contienen macro (proteína, grasa y carbohidratos)y micronutrientes (vitaminas ,minerales y fibra).

4. V La Leche, los derivados lácteos, las Carnes, los derivados cárnicos
Huevos y productos con base en huevo, son alimentos
de bajo riesgo en salud pública.

5. V De acuerdo al plato saludable de la familia colombiana los alimentos se dividen en 6 grupos.

6. V Las características organolépticas son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN MND 06913

Powered by CamScanner

JARDÍN SEMILLITAS DE AMOR

FUNDACIÓN PEPASO

FECHA: 11 Julio 2024 **MOTIVO DEL ENCUENTRO:** CLASIFICACION ALIMENTOS.

#	CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
1	MAESTRA PROFESIONAL	Ana Liliana Segura Salas	3387527	Ana Liliana Segura
2	MAESTRA PROFESIONAL	Olga Ivan Ramirez	39651302	Olga
3	MAESTRA PROFESIONAL	Marcela Cabrera Arias	52728482	
4	MAESTRA PROFESIONAL	Daniela Carolina Ramirez Castro	1024560369	Daniela Castro
5	MAESTRA PROFESIONAL	Flor Maria aguilar Rodriguez	41034051	
6	MAESTRA PROFESIONAL	Nohora Rojas	51802461	
7	MAESTRA PROFESIONAL	Lina Paola Bilbao M.	53090666	LinaB
8	MAESTRA PROFESIONAL	Katherin Gomez Espitia	1024491480	
9	MAESTRA PROFESIONAL	Margi Alejandra Bueno soto	53089905	
10	MAESTRA PROFESIONAL	Bibiana Rojas	53037723	Bibiana
11	MAESTRA PROFESIONAL	Diana Yoana Cely	1026540901	Diana Cely
12	MAESTRA PROFESIONAL	Yeimy Sanabria	52546182	Yeimy Sanabria
13	MAESTRA PROFESIONAL	Abigail Ceballos	52460509	
14	MAESTRA PROFESIONAL	Gloria Esperanza Alvarado	52102014	
15	COORDINADORA	Yolima Velasquez	52 35209	
16	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Laura camila Jimenez	1000170484	Laura J
17	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Angelli Katherine Roa	1023877484	Angelli Roa
18	AUXILIAR PEDAGOGICA	Paola Andrea Acosta Bermudez	1013635421	PAOLA Maria
19	AUXILIAR PEDAGOGICA	Yeni Sanchez	1000780817	Yeni Sanchez
20	AUXILIAR PEDAGOGICA	Lauren Rodriguez	52444970	
21	AUXILIAR PEDAGOGICA	Nubia Sánchez Camargo	52.234.476	NUBIA SÁNCHEZ CAMARGO
22	NUTRICIÓN	Tatiana Galvan	1004811771	Tatiana Galvan
23	NUTRICIÓN	Yulieth Paola Jambraño Ricardo	1143375795	
24	NUTRICIÓN	Lizdani Hernandez Amaya	1137220063	
25	NUTRICIÓN	Luz anis blanco	52280048	
26	SERVICIOS GENERALES	Fanny Morales	39679851	Fanny Mor
27	SERVICIOS GENERALES	Martha Rueda Rodriguez	1072448290	Martha R.
28	SERVICIOS GENERALES	Alba Saenz	39787559	Alba
29	SERVICIOS GENERALES	Ilma moreno	39123970	Ilma
30	INVITADO			
31	INVITADO			

Powered by CamScanner