ACTA N°1

FECHA: 21 de junio de 2024
HORA: 10:00 am a 12:00 m
LUGAR: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES Y ACEPTA EL CAMBIO
TEMA: PLAN SANEAMIENTO BÁSICO – GENERALIDADES, CONCEPTOS BÁSICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
ASISTENTES: Talento humano Jardín Raíces y Acepta el Cambio

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:
Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Prácticas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Video beam
*Computador
*Presentación

PLAN SANEAMIENTO BÁSICO

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 y Resolución 2674 del 2013 Capitulo VI.
El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que busca controlar las prácticas correctas de higiene para disminuir sensiblemente el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
El PSB contempla el uso de protocolos con instrucciones estrictas y detalladas que describan los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar los aspectos que inciden en la contaminación.
El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, fichas técnicas.

1. Introducción

En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

Está demostrada la relación existente entre una inadecuada manipulación de alimentos y la producción de enfermedades trasmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como vehículo de transmisión en la contaminación de los alimentos por actuaciones incorrectas.
El manipulador de alimentos, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

1.1. Objetivo General

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

1.2. Objetivos Específicos

→ Reconocer la normatividad y conceptos básicos existentes alrededor de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
→ Identificar los principales tipos de microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos, tipos de contaminación y su forma de prevención.
→ Conocer las prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos.
→ Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (transporte, compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).
→ Conocer la importancia de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y lo contemplado en los cuatro programas que lo integran: Limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control integral de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

1.3. Normatividad

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

2. CONCEPTOS BÁSICOS

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

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas

cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

Alimento adulterado. Es aquel:

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

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:
a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil
b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

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

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

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

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

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos. Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

Ración para preparar – RPP. Consiste en la alimentación que se entrega a un beneficiario o su familia, en forma de alimentos crudos, para que sean preparados en su hogar; los alimentos deben cumplir las especificaciones definidas en fichas técnicas.

Minuta patrón: Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definido y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón acorde a los tiempos de comida a suministrar, los grupos de población beneficiaria y el tipo de ración a entregar.

3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los 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. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

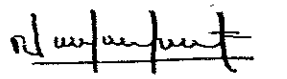
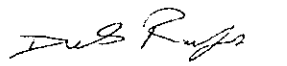
Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento 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 ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	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		

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA	
NOHORA PEDRAZA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN RAÍCES	
DORIS RODRÍGUEZ	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDÍN	JARDÍN ACEPTA	

Anexos: LISTADO DE ASISTENCIA
Elaboró: CAROLINA GIRALDO

LISTADO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN 21 DE JUNIO 2024

N°	NOMBRE	CARGO	DOCUMENTO	FIRMA
1	Adriana Liliana Pedraza Franco	Profesional responsable del Jardín.	1032429230	
2	Jazmin Angelica Nustes	Profesional de Atención a P. I	52441318	
3	Juz Helena Hoyos Anzola	Profesional de atención a Primera I.	52303325	
4	Dilfay Vasquez Angulo	Auxiliar atención Primera Infancia	39671551	
5	Blanca Esperanza Nosabera	Profesional de atención a primera Infancia	51972872.	
6	Leidy Marcela Burgos Gonzalez	Profesional en atención en la primera Infancia	1073691948	
7	Yaneth Medina Rojas	Profesional en atención en la primera infancia	39677140	
8	Helena Ramirez	Profesional en atención en la primera infancia	39658847	
9	Ximena Alexandra Garcia	profesional en atención en primera infancia	52964020	
10	Viviana Paola Alfonso Romero	profesional en atención a la primera Infancia	52765269	
11	Claudia Patricia Suarez	Profesional en atención en primera Infancia	52767811	
12	Leidy Martinez Morera	Profesional en atención en primera infancia	1022930833	
13	Nilulleny Rojas T.	Profesional en atención en Primera Infancia	1024520563	
14	Orhanna Galbachuez	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	1012461654	
15	leidy yadira perez	Profesional en atención a la primera I	53091681	leidy perez
16	Daniela Sanchez Cadena	Auxiliar en Atención A la primera Infancia	1023023628	Daniela SC
17	Andrea Tellez	Manipulador de Alimentos	52754072	
18	Dory Jimenez	Manipulador de Alimentos	65100574	
19	Jaqui Romero Contreras	Manipulador de Alimentos	52179297	
20	Gloria Medina M.	Auxiliar de Servicios generales	52119342	
21	Maritza Avendaño V	AUXILIAR DE Servicios Generales	53.892.862	
22	Mery Fuentes	Axiliar de servicios generales	23321658	
23	Martha Lucasierre	Aux. Admón	39520578	

	PLAN DE CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN SANITARIA, PRINCIPIOS BÁSICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y PLAN DE SANEAMIENTO	
LOCALIDAD:	BOSA	JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES
OBJETIVO GENERAL:	Reconocer que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la herramienta principal para evitar los riesgos de contaminación microbiológica en los alimentos y conocer el plan de saneamiento con sus diferentes programas para reducir riesgos sanitarios permite realizar acciones para garantizar un ambiente libre de contaminación.	
JUSTIFICACIÓN:	Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar una comida en condiciones ideales de INOCUIDAD . El plan de saneamiento permite garantizar un ambiente libre de contaminación.	

TEMAS GENERALES	TEMAS ESPECIFICOS	DURACIÓN	MES DE EJECUCIÓN			
			21 junio 2024	19 julio 2024	16 agosto 2024	13 octubre 2024
1. Generalidades	Introducción	1 HORA				
	Objetivo General					
	Objetivos específicos					
	Normatividad					
2. Conceptos Básicos	Manipulador de alimentos					
	Buenas Prácticas de Manufactura – BPM					
	Alimento					
	Alimento Adulterado					
	Alimento Alterado					
	Alimento Contaminado					
	Alimento Fraudulento					
	Concepto Sanitario					
	Inocuidad de los Alimentos					
3. Clasificación de los alimentos	Alimentos de mayor riesgo en salud pública	1 HORA				
	Alimentos de menor riesgo en salud pública					
	Alimentos de medio riesgo en salud pública					
4. Los microorganismos	Generalidades	1 HORA				
	Clasificación de los microorganismos					
	Los microorganismos en los alimentos					
	Variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos					
	Contaminación microbiana en los alimentos					
5. Contaminación de los alimentos	Contaminación microbiana en los alimentos	1 HORA				
	Definición					
	Tipos de contaminación					
	Causas de Contaminación					
	Contaminación Cruzada					
6. Enfermedades Transmitidas por alimentos	Definición ETAs	1 HORA				
	Causas de ETAs					
	Qué es intoxicación alimentaria					
	Tipos de intoxicación alimentaria					
7. Personal manipulador de alimentos	Estado de salud	1 HORA				
	Educación y capacitación					
	Prácticas de Higiene Personal					
	Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas					
	Inadecuados hábitos durante la manipulación de					
	Costos de una práctica higiénica deficiente					
	Beneficios de una buena práctica higiénica					
	Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario					
8. Procesos en el servicio de alimentación	Compra de alimentos: Identificar y seleccionar los proveedores Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos	1 HORA				
	Transporte : Requisitos de los Vehículos, Trasportadores de Alimentos, Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos,Medidas preventivas para el termómetro.					
	Recibo: Verificación calibración del termómetro de alimentos, Condiciones generales,Rotulado y etiquetado de materias primas o envasados.					
	Almacenamiento: Congelación, refrigeración, seco, Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos					
	Preparación:Pre-alistamiento de materias primas (Pelado, corte y picado), Pesado, Cocción de los alimentos, Asignación de las personas responsables de la cocina, Organización del área destinada para servir los alimentos, Alistamiento de los implementos para el servido, Conocer las porciones a servir, según el grupo etáreo y la preparación del alimento.	1 HORA				
	Servida y distribución: Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar					
9. Plan de Saneamiento Básico	Definición	2 HORA				
	Seguimiento y control de la ejecución del Plan de					
	Saneamiento Básico					
	Bases para elaborar el Plan de Saneamiento					
	procedimiento					
	Programas del Plan de Saneamiento Básico					
	Programa de limpieza y desinfección					
	Programa de control integral de plagas.					
	Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos					
	Programa de abastecimiento de agua potable.					
	Plan de saneamiento y BPM jardín Raíces.					
METODOLOGÍA	El programa de Capacitación continua BPM y PS, utilizará la metodología de talleres, a fin de crear un espacio de participación y construcción de conocimiento que les permita a los manipuladores obtener sus conocimientos de una forma didáctica y significativa.					

NOMBRE DEL CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO CORREA

PROFESIÓN DEL CAPACITADOR: NUTRICIONISTA DIETISTA

CC 1.012.365.685 N° DE TARJETA PROFESIONAL: MNO N° 06255

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA JUNIO 21 /2024 CARGO Profesional en atencion en primera infancia.

NOMBRE CLAUDIA PATRICIA SUAREZ ARISMENDI

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

A- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI ✓ B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento ✓ B- alimento alterado
X Alimento contaminado D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA B - MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA D- NO TIENE NINGUN RIESGO ✓

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario.

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta.

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura.

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que es todo persona que tiene contacto directo con alimentos. desde su recepcion hasta el consumidor; teniendo en cuenta las. Buenas practicas de manufactura.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21/06/2024 CARGO Profesional en atención en primera infancia

NOMBRE Leidy Martinez Moreno

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

(A) 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
(C) Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
(B)- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta.

e- BPM significa buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que por el trabajo que desempeña tiene contacto con alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA Junio 21 de 2024 CARGO Profecional en atencion en primera Infancia.

NOMBRE Ximena Garáa.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

(A) 2674 DEL 2013 CAPITULO VI ✓ B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI

C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento B- alimento alterado

(C) Alimento contaminado ✓ D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA (B) MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA ✓

B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de Manofactura.

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA Junio 21 de 2024 CARGO Profesional en atención en primera Infancia

NOMBRE Viviana Paola Alfonso Romero

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Auxiliar atencion primera Infancia.

NOMBRE Dolfay Vasquez Angulo.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta.

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura.

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Tiene contacto directo con los alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Profesional en atención

NOMBRE Nhuleny Rojas Torres.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B - MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta.

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que tiene contacto directo con los alimentos

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21/06/2024 CARGO Profesional de atención a Primera Infancia

NOMBRE Luz Helena Hoyos Anzola

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X C- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta.

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Tiene contacto directo con los alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA Junio 21 de 2024 CARGO Profesional en atención en Primera Infancia

NOMBRE Blanca Esperanza Marquez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Debido a su actividad laboral se encuentra en contacto con los alimentos participando en los diferentes procesos como: Fabricación, suministro, elaboración y preparación

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA Junio 21-2024 CARGO profesional de atencion a la primera infancia

NOMBRE Luz Helena Ramirez Montero

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado concepto sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta patron

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente en forma permanente o ocasional en actividades relacionadas con los alimentos

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21/06/2024 CARGO Profesional en atención a la primera infancia

NOMBRE Mary Yaneth Pedraza Rojas

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado concepto sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que tiene contacto directo con la preparacion, suministro y transporte de alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21 de Junio 2024 CARGO Auxiliar administrativo

NOMBRE Martha Lucia Saenz Coquiro

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de manofactura.

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que es quien prepara, alista, sirve, distribuye, selecciona, almacena. alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21 de Junio 2024 CARGO Profesional responsable del servicio

NOMBRE Alhorai Liliana Padraza Franco.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X D- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta

e- BPM significa Buenas prácticas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que persona que interviene en almacenamiento y preparación de alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Profesional en atención en primera Infancia

NOMBRE Leidy Marcela Borgos Gonzalez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta patron

e- BPM significa buenas prácticas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Es la persona que tiene contacto directo con los alimentos en sus diferentes procesos, preparación, fabricación, envasado, etc.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Manipulador de Alimentos

NOMBRE Sara Romero Contreras.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

(X) A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
(X) C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
(B) B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Permanece y tiene contacto directo en la preparación de alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Manipuladora de Alimentos.

NOMBRE Dory Jimena Osorio

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que esta en contacto directo con los Alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO manipulador de alimentos

NOMBRE Andrea Carolina Tellez Castro

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona , que Permanece y Tiene Contacto directo en la Preparacion de Alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06 CARGO Auxiliar De Servicios Generales

NOMBRE Haritza Avendaño V.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
B - MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
X B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario (Inocuidad)

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas De manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Permanece y tiene Contacto Directo en la preparacion de Alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Auxiliar de Servicios generales.

NOMBRE Gloria Medina Hernandez.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
C- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta.

e- BPM significa Buenas Prácticas de Manufactura.

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que es aquella persona que tiene contacto directo en la preparación de los alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21 de junio /2022 CARGO Profesional de Atención e Primera I.

NOMBRE Jarmin Angelica Nustes R.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
X- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI X
D-.1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
X- alimento alterado X
C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que Prepara alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. Baño diario, uñas cortas sin esmalte y limpias, no porta perfumes, cremas, joyas, ni maquillaje. Prepara los alimentos teniendo en cuenta que deben aptos para el consumo.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21 JUNIO 2024 CARGO Auxiliar en atencion a la primera infancia

NOMBRE DAYANA GAMBA CHAVEZ

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

A- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI ✓ B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento B- alimento alterado
C- Alimento contaminado ✓ D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA C- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA ✓
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto Sanitario ✓.

b- La inocuidad ✓ de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento ✓ es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una minuta ✓

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura ✓

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocacional en actividades desde preparacion, procesamiento y fabricacion de alimentos

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 27 Junio - 2024 CARGO Profesional en atención en primera infancia

NOMBRE Leidy Yadira Perez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-. 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
X Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado Concepto sanitario

b- La Inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas Practicas de Manofactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que intervenie directamente, en forma permanente u ocasional en actividades de preparación, procesamiento y fabricación de alimentos.

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21 Junio 2024 CARGO Auxiliar en Atencion a la Primera Infancia

NOMBRE Leydi Daniela Sanchez Cadena

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

X A- 2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C- 2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D- 1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
X B- Alimento contaminado
B- alimento alterado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
X B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado _____

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una _____

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que _____

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BASICO- GENERALIDADES-CONCEPTOS BASICO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO: Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico y Buenas Practicas de Manufactura con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente

FECHA 21-06-2024 CARGO Auxiliar de Servicios Generales

NOMBRE Mery Fuentes Avellaneda

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1- La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y la resolución:

A-2674 DEL 2013 CAPITULO VI
B- 2614 DEL 2013 VCAPITULO VI
C-2674 DEL 2015 CAPITULO VI
D-1674 DEL 2013 CAPITULO VII

2- El alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente, se llama:

A- Alimento fraudulento
B- alimento alterado
C- Alimento contaminado
D- alimento adulterado

3- Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y no contienen productos químicos nocivos son aquellos de

A- MAYOR RIEGO DE SALUD PUBLICA
B- MENOR RIESGO DE SALUD PUBLICA
B- RIESGO MEDIO DE SALUD PUBLICA
D- NO TIENE NINGUN RIESGO

4- COMPLETAR

a- El concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas, es llamado concepto sanitario

b- La inocuidad de los alimentos es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

c- El Alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

d- Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante una Minuta

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura Factura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que es aquella persona que tiene contacto directo en la preparacion de los alimentos