ACTA N° 7

FECHA: Fusagasugá, Junio 05 del año 2024.

HORA: 3:00 pm – 3:30 pm.

LUGAR: Kilometro 2 vía Pasca, Vereda los Sauces, Fusagasugá. Salón de audiovisuales, Comunidad de Cuidado Hogar francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Auxiliares del servicio de alimentos y auxiliares de servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria del personal
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Diligenciamiento del formato Pre test
4. Desarrollo del Tema
5. Retroalimentación
6. Diligenciamiento de formato Pos test y formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó convocatoria al personal al salón de audiovisuales de la institución, teniendo en cuenta medidas de autocuidado y bioseguridad en el marco de la prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión en infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la Covid 19.
2. Se dio inicio a la reunión siendo las 03:00 pm, socializando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual fue explicar a los auxiliares del servicio de alimentación y servicios generales, el procedimiento de recepción de alimentos, con el fin de asegurar que los alimentos que se reciben en la institución, cumplan con las características microbiológicas, físicas y químicas establecidas en la normatividad.
3. Se realizó entrega del formato pre test a cada uno de los asistentes, con el fin de indagar que información conocían acerca del tema a desarrollar.
4. Seguidamente se expuso la información acerca del tema a desarrollar, con el apoyo de una presentación de diapositivas, que fueron expuestas en el televisor; en primer momento se explicó que la primera actividad en el proceso de recepción de alimentos es :

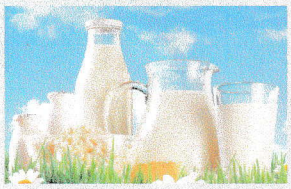
- Asignación para el recibo de alimentos: En donde el profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos, de igual forma se debe :
  - Designarla persona encargada de recibir los alimentos: Esta responsabilidad recae en el Técnico de Alimentos.
  - Establecer un lugar de recibo: El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.
  - Se debe contar con Básculas, Termómetro, Estibas o canastillas que pueden usarse como base.
- Recibo de productos según especificaciones: La persona encargada de la recepción de los alimentos, debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Además se explicó a los asistentes que los alimentos perecederos: Son de alto riesgo y se deben identificar las condiciones del medio de transporte de los mismos, el lote, (Carnes y lácteos) la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento, se toma la temperatura y se determinan las características organolépticas y físicas del alimento, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad. Así mismo se explicó, que para la verificación de la calidad se debe diligenciar el formato **"Lista de Chequeo de Recepción de Alimentos de Alto Riesgo"**, evaluando las características organolépticas y físicas de los alimentos, observando las siguientes características generales:

- La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4ºC.
- No debe tener fecha de vencimiento expirada.
- Los empaques no deben estar defectuosos.

Para continuar, se explicaron los criterios de aceptación y rechazo para la recepción de alimentos de alto riesgo:

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
 CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Color: Rojo brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: Ligero característico.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor.

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
	Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento.
 POLLO	Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: Firme, húmedo. Refrigerado a 4ºC o menos. Olor: Ligero característico.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosa bajo las alas y por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
 PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos.	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento.
 LACTEOS	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a 4ºC o menos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Olor a Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho. Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
 HUEVOS	La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente. Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento.	La yema está aplastada. La clara es aguada. Quebrado, manchado y con excremento o heces. Al agitarlo se siente movimiento.

ALIMENTO	ACEPTE	RECHACE
 ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
 ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e integro. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Con fecha de vencimiento, y número de lote	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
 FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos.	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho.

Después, se explicó que de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requiere la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga, ni para productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.

***Alimento no perecedero**:* Se revisa el rotulado con el que ingresa, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

- Vinagre.
- Sal para consumo humano.
- Azúcar sólido.
- Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- Panela.

- **Traslado de alimentos al área de almacenamiento:** El auxiliar encargado del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base o en estibas. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.

5. Se realizó retroalimentación del tema desarrollado durante la capacitación, para lo cual de manera aleatoria se realizaron preguntas referentes al tema desarrollado, con el fin de identificar si habían comprendido el tema expuesto
6. Para finalizar, se realizó entrega de formato pos test de la capacitación, con el fin de evaluar la información expuesta y se realizó diligenciamiento del formato de asistencia; se dio por terminada la capacitación siendo la 03:30 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Julio del año 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionista Dietista	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionista Dietista	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
Erik Estrada Castro	Nutricionista Dietista	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	

Anexos: Evidencia Fotográfica
Elaboró:

María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Erik Estrada Castro
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Procedimiento de recepción de alimentos 2. Lugar: Salón de participantes, comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 05/06/2024. 03:00-03:30 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Diana Castellanos	1003558853	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux Alimentos	CONTRATISTA		3227735703	Diana Castell.
2	Sandra M Tapias	24737792	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	tin. Alimentos	CONTRATISTA		3132364681	
3	Dolly Morales Moral	20824545	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Auxiliar Alimentos	CONTRATISTA		3138994413	
4	Paola Rodriguez	1007564631	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux. S. Generales	CONTRATISTA		3106711011	
5	Jenny Wilches G.	1124825472	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux S. generales.	CONTRATISTA		3052331329	
6	Maria T. Sanchez	39.707.726	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	S. General	CONTRATISTA		3213889240	
7	Heidy Rocio Neto	1069746830	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	aux cocina	CONTRATISTA		3196407425	
8	Flor Elvira Forero	39623961	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux de Alimentos	CONTRATISTA		3222066181	
9	Andrea Dora Pepa	1064734474	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Manipler de Alimentos	CONTRATISTA		3053647277	
10	Yenit Rodriguez C.	1004945566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX. Alimentos	CONTRATISTA		3143249902	
11	Fredy Torres	2965447	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	CONTRATISTA		3102136766	
12	Alba Lucia Rodriguez	20391616	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux Alimentos	CONTRATISTA		3133154704	
13			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
14			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
15			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
16			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
17			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
18			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
19			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			
20			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		CONTRATISTA			

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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Flor Elvira Jiménez FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Panela – vinagre – sal

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   rotulado – lote.
   color – olor

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Flor Jiménez FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Panela – vinagre – sal

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   rotulado – lote
   olor – col

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Fredy Torres FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   lote - fecha vencimiento
   olor - color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Fredy Torres FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   lote fecha vencimiento
   olor - color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE: Yenifer Rada Coronel FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE: Yenifer Rada Coronel FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE: Sandra Milena Tapia FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   olor

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE: Sandra Milena Tapia FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   olor

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE: Yenifer Rada coronel. FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE: Yenifer Rada coronel. FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)
2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela
3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   color

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

PRE TEST

NOMBRE: Andra Daza FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - Panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote.
   cantidad

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS

POS TEST

NOMBRE: Andrea Daza FECHA: 05-06- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre - Sal - panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   lote
   Cantidad