ACTA N°2

FECHA: 29-08-2024

HORA: 4:00 pm-6:00 pm

LUGAR: Jardines Pepaso

TEMA: Los microorganismos y Conservación de alimentos

ASISTENTES: Responsables de jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2.Presentación en power point "Los microorganismos y Conservación de alimentos"..

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

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano incluido el del serviciode alimentos con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico.

Objetivo específico: Socializar la conservación y manipulación de alimentos.

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

SECRETARÍA DE

INTEGRACIÓN SOCIAL

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín

Secretaria Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

ALCALDÍA MAYOR

DE BOGOTÁ D.C.

2. Se socializa presentación en powerpoint "Los microorganismos y Conservación de alimentos".

Contenido:

LOS MICROORGANISMOS



Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en TODOS los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.



Definición

Por los microorganismos, existen procesos como:

Por los microorganismos,existen procesos como:

Fotosintesis. Cianobacterias y algas producen gran porcentaje del alimento y el oxigeno (O2) necesario para la vida en el planeta.

Respiración. La utilización del oxígeno para producción de energía y agua necesarias para los seres vivos, es realizada por bacterias y por organelos llamados mitocondrias, que pertenecen a las células de plantas y animales.



Producción de alimento por parte de las plantas. Las raíces de las plantas del planeta tienen bacterias y hongos asociados a ellas,que ayudan a absorber los nutrientes del suelo.

Descomposición de desechos y materia muerta. Bacterias,hongos y protozoarios descomponen los desechos de los seres vivos y la materia orgánica de los muertos. Al descomponer estas sustancias, los microbios brindan los nutrientes a las raíces de las plantas.



Clasificación de los Microorganismos


Virus


Bacteria


Alga


Protozoario


Hongo

Virus

Son los seres vivos más pequeños, siempre viven como parásitos (necesitan invadir un organismo para sobrevivir)

Algunos de los virus más importantes son:

·Rotavirus(produce enfermedades gastrointestinales)
·Hepatitis A,B,CyD
·Influenza(gripe)
·VIH (virus causante del SIDA)
·Virus del sarampión
·Virus de la varicela



Bacterias



Son unicelulares y tienen varias formas:cocos(esferas),bacilos (barras) y espirilos.



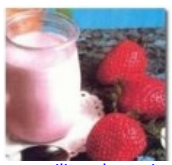


Tienen mecanismos para desplazarse como flagelos (látigos) ◦ cilios (pelillos); por eso pueden colonizar fácilmente un alimento o el interior de un organismo superior, como una planta o animal.



Bacterias

Importantes para la vida. Por ejemplo, forman la MICROBIOTA INTESTINAL que realiza procesos de digestión, absorción de agua y producción de vitamina K en seres humanos y animales vertebrados.



En industria de alimentos se utilizan bacterias como *Lactobacillus* para producción de lácteos.



os de conservación de alimentos

· Los alimentos tienen ciertas características que los hacen susceptibles al ataque de microorganismos, por ello es importante conocer los **métodos de conservación** que pueden prolongar el tiempo de vida útil de los mismos.

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación a altas temperaturas

·Escaldado o ebullición

No es un método de conservación en sí. Suele ser el paso previo a la congelación,especialmente para los vegetales. Las verduras se sumergen en agua hirviendo unos segundos para primero eliminar todos los posibles patógenos de la superficie y después congelarlas.

·Esterilización

Es un procedimiento que consiste en someter un alimento envasado herméticamente a altas temperaturas durante un cierto periodo de tiempo con el fin de destruir al completo los posibles microorganismos, patógenos o no,y sus esporas.Podemos esterilizar todo tipo de carne, pescado,verduras y frutas. En mermeladas, almibares,escabeche,cremas,sopas,salsas y guisadosentre otros.

Métodos de conservación de alimentos

.Pasteurización

A diferencia de la esterilización, se aplican temperaturas más bajas, por debajo de los 100°C,y no se consigue la eliminación total de los microrganismos ni tampoco de las esporas. Sobre todo, se pasteuriza la leche y sus derivados, los zumos aromatizados y las cervezas,pero también platos preparados y salsas.

Métodos de conservación de alimentos

.Refrigeración

Método que conserva los alimentos gracias al descenso de la temperatura. Este proceso reduce la velocidad de las reacciones químicas y disminuye la actividad de los microorganismos.

DE BOGOTÁ D.C.

Métodos de conservación de alimentos

Mediante neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0-5 ° C,para que las bacterias que están en los alimentos tarden en proliferarylas enzimas propias de los alimentos trabajen más lentamente.

Métodos de conservación de alimentos

Congelación

·La congelación permite conservar los alimentos por largos periodos de tiempo. Gracias a las bajas temperaturas se detiene la actividad bacteriológica y enzimática que descompone la comida.

·Cuando el producto se descongela, los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido del alimento. Activar Wind

Métodos de conservación de alimentos

·con una reducción de la temperatura a-18 ° C,para que el agua del alimento se convierta en hielo y las bacterias, al no disponer de agua líquida, no proliferen. Eso no significa que las erradiquemos, pero sí que conseguimos que no se desarrollen.

Métodos de conservación de alimentos

· Cuando el producto se descongela,los gérmenes pueden volver a reproducirse, por ello conviene una manipulación higiénica y un consumo rápido

del alimento

SECRETARÍA DE

INTEGRACIÓN SOCIAL

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín

Secretaria Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

ALCALDÍA MAYOR

DE BOGOTÁ D.C.

Métodos de conservación de alimentos

· Métodos de conservación de alimentos modificando su cantidad de agua



Métodos de conservación de alimentos

·Deshidratación

Es la extracción total o parcial del contenido de agua de un alimento mediante la aplicación de calor.

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos

·Desecado

Método tradicional que se basa en conseguir que el alimento pierda su humedad exponiéndolo a las condiciones ambientales naturales, en especial al sol, para que pierda la mayor parte de su agua por evaporación. Entre los productos que se obtienen por este método tenemos la mojama,el bacalao seco o las pasas, entre otros.

·Concentración

Al eliminar parte del agua del alimento,los azúcares o la sal se concentran dando como resultado sabores más pronunciados y una bajada de la actividad del agua o, lo que es lo mismo, del agua disponible para los microorganismos.

Activar Windo

SECRETARÍA DE

INTEGRACIÓN SOCIAL

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín

Secretaria Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

ALCALDÍA MAYOR

DE BOGOTÁ D.C.

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos por alteraciones químicas



Son técnicas muy antiguas que se utilizan desde la prehistoria y que alargan la vida útil de los alimentos,ayudan a reducir la carga microbiana y disminuyen la velocidad de degradación quimica de los mismos.

Se clasfican en dostipos,según se conserveel alimento en medio seco o líquido.

Act

Métodos de conservación de alimentos

Métodos de conservación de alimentos

En medio seco:

.

Consiste en aplicar humo directo sobre los alimentos y así impedir la proliferación de microorganismos gracias a las propiedades antisépticas del humo y al efecto del calor.Se emplea sobre todo en embutidos, quesos, carne pescados,etc. AaicaMid

.

Se cubre el alimento a conservar con salmuera seca.A veces también con azúcar para proteger la parte exterior. Todo ello provoca la deshidratación del producto y, por tanto, se evita laproliferación de microorganismos. Se utilia en la elaboración de anchoas, cecinas o huevas de pescado secas,entre otros.

Métodos de conservación de alimentos

·En medio líquido:

El alimento se cubre con diferentes líquidos conservadores con el fin de aletargar o impedir la aparición o multiplicación de los microorganismo

Métodos de conservación de alimentos

·Adobo

Preparado líquido compuesto por diversos ingredientes como aceite, vinagre, especias, sal y hierbas aromáticas. Se aplica en frío recubriendo el alimento crudo. De este modo,el aceite protege la comida de la acción del oxígeno y el vinagre dificulta la proliferación de microorganismos.

Astisine Mind

Métodos de conservación de alimentos

Escabechado

Mezcla acuosa,formada por tres partes de aceite y una de vinagre,vino u otrolico,en lacual se cuece elaimento sumergido.Se utlia sobre todo en carmes,aves,verduras,pescados y mariscos.

Métodos de conservación de alimentos

·Marinado

Consiste en cubrir el alimento con vino y una base de vegetales como cebollas,apio y zanahorias y hierbas aromáticas durante unas horas,dependiendo de la cantidad y la medida del producto.Sobre todo,se emplea en pescados y piezas de caza

Métodos de conservación de alimentos

·Encurtido

Se obtiene sumergiendoel alimento en sal y vinagre.Este medio ácido suprime el desarrollo de los microorganismos. Suele utilizarse para verduras crudas o cocidas: pepinillos, cebolitas,zanahorias, nabo, col y ajos, así como para diversas hierbas aromáticas.

Métodos de conservación de alimentos

· Métodos de conservación de alimentos mediante aditivos

Los denominados «aditivos alimentarios》 son sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar su color, su textura, su sabor o, simplemente, parasu conservación durante un período más largo de tiempo.Pueden ser de origen natural como la pectina de origen vegetal y el agar obtenido de algas; o bien de origen sintético,debidamente autorizados

Métodos de conservación de alimentos

·Antioxidantes

Evitan la degradación química del alimento, causada por el calor, la luz y las trazas de metales prooxidantes.Se utilizan en productos grasos como margarinas,mahonesas,etc.Un antioxidante natural utilizado habitualmente en las elaboraciones de cocina es el ácido ascórbico o vitamina C (presente de forma natural en el zumo de limón).

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín

Secretaría Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

Métodos de conservación de alimentos

·Conservantes

Evitan la degradación biológica del alimento,

destruyendo las bacterias, levaduras u hongos, o

bien impidiendo o reduciendo su actividad. Se

aplican especialmente en conservas cárnicas, en

productos de panadería, salsas,etc



Métodos de conservación de alimentos
Métodos de conservación de alimentos

Mét s mediante el control

·Técnicas que buscan reducir la presencia de

sustancias que favorecen el deterioro de los

alimentos o incorporar aquellas que lo detengan

dentro del propio envase.

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín

Secretaría Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

Métodos de conservación de alimentos

·Envasado al vacío

Eliminación de todo el aire existente dentro del recipiente, tales como las bolsas de vacío o barquetas,en que guardamos el alimento. De este modo,se detienen los procesos de oxidación y la multiplicación de gérmenes y se prolonga la vida útil del producto.Los microorganismos que necesitan oxigeno para vivir (aeróbicos) no pueden crecer, pero sí lo hacen los que no necesitan oxígeno (anaeróbicos).

Métodos de conservación de alimentos

·Envasado en atmósfera modificada

Se centra en la realización del vacío al alimento envasado para,después,introducirle una mezcla de gases cuya misión,principalmente, es la eliminación del oxígeno o modificar el porcentaje de los gases que componen el aire. Los gases que suelen utilizarse son el carbónico (CO_2) y el nitrógeno (N_2). El carbónico tiene un cierto poder conservante por si mismo,mientras que el nitrógeno es un gas inerte que lo único que hace es actuar de "relleno" para que los alimentos no queden chafados como si estuvieran al vacío.

Métodos de conservación de alimentos

·Un ejemplo claro de esta práctica, son las bolsas de papas fritas, en las cuales se insufla nitrógeno,porque para que no se enrancien se debe eliminar el oxígeno. Y, por tanto, se debe introducir un gas que evite que la bolsa quede al vacío y se descompongan las papas.

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

Metodología: Taller virtual

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

CONVOCATORIA:Coordinadora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista		olge cicaste110H

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martin

Secretaría Distrital de Integración Social

Tel.:(1)327 97 97

www.integracionsocial.gov.co

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Alba Goluma Velásquez R.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 Nombre: ALBA YOLIMA VELASQUEZ

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Angelli Roa Angarita.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1.√ Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2.√ El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3.√ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.√ Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5.√ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6.√ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7.√ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8.√ son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.√ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10.√ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Angelli Rios Angarita

Responda falso (F) o verdadero (V)

1.___Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2.___El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3.___La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.___Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5.___Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6.___ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7.___Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8.___son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.___ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10.___Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Laura Camila Jimenez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. ___El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Laura Camila Jimenez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 2018/24 **Nombre:** Olba Luz Saen

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** alba Luz zaen

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Ilma moreno

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Ilma moreno

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Fanny Y Morales M.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Fanny Y Morales.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Martha Rueda

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.2024 **Nombre:** Martha Rueda

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Paola Mora

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. F Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** PAOLA ANDREA MORA

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** NUBIA SÁNCHEZ (AMAIQA)

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frio en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** NUBIA SÁNCHEZ CAMARGO

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 24/03/2021 **Nombre:** Yeiny Andrea Sanchez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Yeni Sanchez Sierra

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Mauren Rodriguez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Lauren Rodriguez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 Nombre: Katheran Gámez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frio en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Katherin Gomez.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Johana Rojas

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Johana Rojas

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. √ Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Gloria Esperanza Alvarado

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Gloria Esperanza Alvarado J

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Olga Lucía Ramírez P.

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Olga Lucia Ramirez Paez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Daniela Ramirez Castro

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Daniela Ramirez Castro

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Lenith P. Cabezas Arias

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/24 **Nombre:** Lenith M Cabezas Tnes

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Flor María Cucaita Rodríguez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/8/2024 **Nombre:** Flor Maria Cucalita Rodriguez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Diana celi Velasquez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1.___Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2.✓ El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3.✓ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.✓ Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5.✓ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6.✓ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7.✓ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8.✓ son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.✓ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10.✓ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Diana Cell Velasquez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. ✓ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. ✓ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** B. Viviana Ramírez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29/08/2024 **Nombre:** Bibiana Ramirez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 Nombre: Luz anis blanco

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Luz anis blanco

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2.** V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Tatiana galvan

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Tatiana Galvan

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. ✓ Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. ✓ El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. ✓ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. ✓ Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. ✓ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. ✓ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. ✓ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. ✓ son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. ✓ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. ✓ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Lina Bríñez

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frio en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Una Diaz

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 Nombre: Tatiana Galvan

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Julieht Cambraño

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Lisdanny Hernandez Acosta

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Yadanny Hernández Bruno

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Magali Caballos

Responda falso (F) o verdadero (V)

1.___Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2.___El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3.___La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4.___Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5.___Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6.___ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7.___Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8.___son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9.___ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10.___Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.04.24 **Nombre:** Magali Cabillos

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.**2.** √ El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. √ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. √ Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. √ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. √ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. √ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. √ son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. √ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. √ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29042024 **Nombre:** Ana Gilcora Segra

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Ana Liliana Segura

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Yeimy Sanabria

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. ___Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. ___ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. ___Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. ___son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. ___ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frio en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. ___Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29-08-24 **Nombre:** Yeimy Zanabria

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

POSTEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Alejandra Bueno sot

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. V Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

2. V El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. V La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. V Los alimentos pueden congelarse a -8ºC, cuando el período de conservación es corto.

5. V Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. V Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. V Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. V son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. V Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. V Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

PRETEST METODOS DE CONSERVACION - MANIPULACION DE ALIMENTOS

Fecha: 29.08.24 **Nombre:** Alejandra Barrios Soto

Responda falso (F) o verdadero (V)

1. √ Son las reglas de oro para evitar la contaminación cruzada: Evité mezclar los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros. Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

.2. √ El uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad operativa.

3. √ La congelación es un proceso donde el producto es sometido a una temperatura entre 0°C hasta -18°C, garantizando la conservación de los alimentos.

4. √ Los alimentos pueden congelarse a -8°C, cuando el período de conservación es corto.

5. √ Los métodos de conservación a altas temperaturas son: Escaldado, esterilización y pasteurización.

6. √ Los métodos de conservación de alimentos por alteración química pueden ser en medio seco (ahumado, salazón) y en medio líquido (escabechado, marinado y encurtido)

7. √ Alimentos cocidos deben almacenarse con su respectiva tapa y en lo posible separado de alimentos crudos y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

8. √ son normas para el almacenamiento de materia prima: No dejar alimentos en contacto con el piso o con las paredes, utilizar estibas y canastas plásticas para el almacenamiento, método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en salir), diligenciar formatos (control entrada y salida de alimentos y control de temperaturas)

9. √ Es vital para un adecuado manejo de materias primas mantener cadena de frío en productos que lo requieran, verificar fechas de vencimiento de los productos con frecuencia y retirar alimentos que se sobre maduren diariamente.

10. √ Los alimentos almacenados deben tener: Ambiente constante, temperatura y humedad correcta, buena circulación de aire-ventilación, ambiente limpio, libre de polvo, suciedad, insectos, aves, roedores y otras plagas

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista – Dietista MND 06913

Powered by CamScanner

JARDÍN SEMILLITAS DE AMOR

FUNDACIÓN PEPASO

FECHA: 29-08-2024 **MOTIVO DEL ENCUENTRO:** PLAN DE CAPACITACIÓN

#	CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
1	MAESTRA PROFESIONAL	Jer Magali Ceballos	52460589	
2	MAESTRA PROFESIONAL	Esperanza Alvarado S	52650141	
3	MAESTRA PROFESIONAL	Ing Paola Bitar H.	53096896	
4	MAESTRA PROFESIONAL	Ana Liliana Segura Salas	39875327	
5	MAESTRA PROFESIONAL	Nohora Rojas B.	51807461	
6	MAESTRA PROFESIONAL	Bibiana Reyes Gomez	53037773	
7	MAESTRA PROFESIONAL	Diana cely	1026554907	
8	MAESTRA PROFESIONAL	Katherin Gomez Espitia	1024494480	
9	MAESTRA PROFESIONAL	Yeimy sanabria	52847052	
10	MAESTRA PROFESIONAL	Olga Ramirez	39657357	
11	MAESTRA PROFESIONAL	Mary Alejandra Bravo soto	53089706	
12	MAESTRA PROFESIONAL	Daniela Ramirez Castro	1024560360	
13	MAESTRA PROFESIONAL	Flor Maria Cecilia Rodriguez	21103451	
14	MAESTRA PROFESIONAL	Marcela Cabezas	52739482	
15	COORDINADORA	Alba Paloma Velasquez	52752099	
16	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Laura Camila Jimenez	1000120484	
17	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Angelli Katherine Roa	1023877484	
18	AUXILIAR PEDAGOGICA	NUBIA SÁNCHEZ CAMARGO	52.284.476	
19	AUXILIAR PEDAGOGICA	Yeimi Sachica Sierra	1000980BA	
20	AUXILIAR PEDAGOGICA	Mauren Rodriguez	1244496	
21	AUXILIAR PEDAGOGICA	Paola Andrea Mora Reinoso	1013675421	
22	NUTRICIÓN	Tatiana Galvan	1004581077	
23	NUTRICIÓN	Eiedani Hernandez Ameta	1137220063	
24	NUTRICIÓN	Laura Luis Blanco	1027800818	
25	NUTRICIÓN	Yulieth Paola Fonseca Rincon	1143375795	
26	SERVICIOS GENERALES	Alba Luz Sainz	39787774	
27	SERVICIOS GENERALES	Fanny Morales	39679851	
28	SERVICIOS GENERALES	Martha Rueda	1012448290	
29	SERVICIOS GENERALES	Ilma Morena	39723978	
30	INVITADO			

Powered by CamScanner