ACTA N°3

FECHA: 16 de agosto de 2024
HORA: 07:00 am a 10:00 am
LUGAR: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAÍCES Y ACEPTA EL CAMBIO
TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.
ASISTENTES: Talento humano Jardín Raíces y Acepta el Cambio

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

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

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Video beam
*Computador
*Presentación

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

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

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

7.1. Estado de Salud Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar las pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

7.2 Educación y Capacitación Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

7.3. Prácticas de Higiene Personal

Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

✓ Cuerpo: El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.
✓ Cabello:

• Lávese el cabello de manera regular.
• Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.
• Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.
• No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.
• Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

✓ Manos: A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

• Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.
• Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
• Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
• Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
• Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,

✓ Oídos, nariz y boca

• Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).
• No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.
• Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
• Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

✓ Uniforme

• Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.
• Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.
• Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
• Utilice gorro, malla o cofia.
• Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.
• Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio. El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

✓ Calzado

• Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes. • No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
• Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

✓ Uso de guantes

• De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

• EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

✓ Joyas, perfumes, loción de afeitar

• No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.
• No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.
• En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

7.4. Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas
NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

• Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
• Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo. Realice el procedimiento anterior cuando:
• Antes de comenzar el trabajo.
• Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
• Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
• Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
• Después de comer, fumar o sonarse la nariz
• En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
• Cuando se limpie el sudor.
• Al estornudar o toser.
• Después de manipular dinero.
• Después de utilizar el sanitario.
Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.

✓ Uñas
• Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
• Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
• Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



7.5. Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:

• Comer, beber y masticar chicle
• Fumar
• Limpiar las gafas con el aliento
• Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

7.6. Costos de una práctica higiénica deficiente

• Quejas de los beneficiarios.
• Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
• Causar el cierre de una unidad operativa.
• Pérdida del empleo.
• Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
• Pérdida de la reputación.
• Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
• Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

7.7. Beneficios de una buena práctica higiénica

• Usuarios bien alimentados.
• Mejores rendimientos y beneficios.
• Ambiente de trabajo más seguro y agradable.
• Satisfacción de los usuarios.
• Mayor tiempo de vida útil de los productos.
• Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables (SDIS-SDS).
• Satisfacción personal y Laboral.
• Buena reputación para usted y su unidad operativa.

7.8. Reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario

• Mantenga un gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las BPM.
• Manipule los alimentos lo menos posible.
• Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas durante los tiempos óptimos.
• No pruebe comida con las manos.
• Tenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados.
• Limpie y desinfecte los equipos después de utilizarlos.
• Lave las manos cada vez que toque algo diferente a lo que está preparando y/o manipulando.
• Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.
• Si observa algún alimento en mal estado no lo utilice.
• No almacene alimentos cocinados con alimentos crudos.
• Devuelva los productos al proveedor cuando no cumplan lo indicado, e informe de inmediato al jefe inmediato.
• Lave y desinfecte los alimentos que se van a comer crudos, especialmente las frutas y las hortalizas de hoja.
• No prepare los alimentos con demasiada anticipación, esto con el fin de evitar el crecimiento microbiano.
• Cocine completamente los alimentos, no solo se ha de hacer en su superficie, sino en el centro del producto.
• Jugos, lácteos, ensaladas frías se deben mantener por debajo de 4°C +/-2°C.
• Mantenga caliente la comida lista para servir a temperaturas mayores de 60°C.

8. PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

8.1. Compra de alimentos

• Identificar y seleccionar los proveedores El coordinador y/o representante legal de la unidad operativa debe hacer una lista de los posibles proveedores con los que se va a realizar la compra de los alimentos. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

• Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos Se requiere que cada Unidad Operativa conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento, al igual que conocer la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos, Resolución 5109 de 2005. También se necesita el concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos, según normatividad vigente. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible solicitando certificados de calidad.

8.2. Transporte de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente. Debe contar con concepto sanitario "Favorable o Cumple" del vehículo, con vigencia no mayor a un año. Requisitos de los Vehículos Trasportadores de Alimentos En el momento de recibo de los alimentos el responsable de la Unidad Operativa debe inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias para lo cual se debe tener en cuenta:

• Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros. • Se debe evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros. • Techo, paredes y pisos en materiales fácilmente lavables.
• Interior de color claro seco y limpio en forma permanente.
• Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
• No transportar alimentos con otros productos que ofrezcan riesgo de contaminación.
• Refrigeración a máximo 4 ° C, cuando se requiera.
• Congelación a máximo - 18 ° C, cuando se requiera.
• Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
• Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
• Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda "Transporte de Alimentos".
• Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

8.3. Recibo de alimentos Se debe destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozca lo siguiente:

8.3.1. Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ Carne

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2°C;	Sin refrigerar y a más de 6 °C, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pollo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2°C	Sin refrigerar y a más de 6°C
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pescado**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2°C, Congelado menor a -18°C	Sin refrigerar y mayor de 6°C, o con signos de descongelamiento.
Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes , cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris

Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2°C refrigerados	Mayor a 6°C y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Huevos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa. La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. Yema aplastada, clara aguada. Al agitarlo se siente movimiento.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente	Negro

	Yema: amarilla	
Temperatura	Menor a 25°C	Mayor a 25°C
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero, sin roturas y limpio, sin presencia de excremento	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Por huevo con maquina o Stiker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	Sin presencia de rotulado.

✓ **Enlatados**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	-
Temperatura	Ambiente	-
Olor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas y sin oxidación.	Sin fecha de vencimiento o ya caducada. Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Cereales, granos y harinas**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable

Apariencia	Empaque en buen estado, limpio e integro. Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Con fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto. Presencia de humedad, moho, materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de vencimiento o ya caducada.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Frutas y verduras**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho azul en frutas cítricas. Color y Olor característico del producto, sabor agradable según el producto. Tejidos firmes y cáscara integra.	Con exceso de suciedad. Descompuestas. Con magulladuras y partes blandas grietas, con agujeros y malformaciones. Con moho. Sus tejidos no son firmes, color y olor no característico.

✓ **Criterios para evaluar la calidad del pan blando**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la papa**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la arracacha**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la yuca**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa	Color diferente y/o grasoso

	blanca o cremosa	
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

La persona que recibe los alimentos, debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

8.3.2. Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.

- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
- El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

8.3.3. Verificación calibración del termómetro de alimentos:

Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.

Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

8.4. Almacenamiento de Alimentos

8.4.1. Condiciones Generales para el Almacenamiento:

- Se debe contar con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar; estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir).
- Para realizar el registro y control de las cantidades de alimentos que entran al almacén y los que salen, debe llevarse a través de un formato (control de entradas y salidas de alimentos).
- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución, aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad, es importante realizar un monitoreo de la temperatura, para identificar posibles fluctuaciones de temperatura el cual comprometa la inocuidad del producto y/o materia prima.
- Registros de control de temperatura: se debe mantener un registro de control diario en los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de evidenciar cambios bruscos en las temperaturas el cual nos puede determinar el mal funcionamiento de los equipos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser independiente para cada equipo (refrigeración y congelación). Formato Control de temperaturas de refrigeración y formato de control de temperaturas de congelación, en equipos.
- Se debe verificar continuamente la fecha de vencimiento de los productos para prevenir caducidad de los alimentos con la consecuente pérdida económica.
- Para las frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Los sitios y equipos de almacenamiento deben permanecer en perfecta limpieza y desinfección.
- Los sitios de almacenamiento debe estar protegidos del ingreso de insectos y roedores, y libre de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenadas en un área exclusiva separada del área del almacenamiento de los alimentos.

8.4.2. Rotulado y Etiquetado de Materias Primas o Envasados

La Resolución 5109 de 2005, establece los requisitos de rotulado y etiquetado para materias primas y envasados que deben cumplir los alimentos para consumo humano, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos.

El material para realizar el rotulado puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco, entre otros.

Los rótulos deben colocarse en el mueble o estantería en forma visible, en la estantería en frente del producto para el caso de alimentos almacenado en seco, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en bolsas plásticas transparentes el rotulado se hace antes de someterlos al proceso (refrigeración o congelación) de lo contrario podrá ubicarse un registro del rotulado de los alimentos en la parte externa del equipo de frío.

Los alimentos que lleguen a la Unidad Operativa deben rotularse con mínimo cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

- ✓ Los alimentos perecederos, se deben almacenar a temperatura de refrigeración y/o congelación, nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).
- ✓ Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos, etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados con la información tomada del empaque, con mínimo lo siguiente: Nombre del producto, marca, lote y fecha de vencimiento (cuando aplique). Se debe guardar la información original de marca y fecha de vencimiento del producto (recortar).

8.4.3. Almacenamiento en Congelación.

La congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0°C hasta -18°C.

La temperatura de congelación varía de acuerdo a las características propias de cada alimento y del tiempo de conservación que se quiera tener el alimento. A mayor temperatura de congelación, mayor tiempo de vida útil tendrá el producto.

La temperatura de almacenamiento de congelación por tiempos prolongados en productos como carnes, pollo, pescado, frutas que hayan sido sometidas a proceso de prealistamiento es de -18°C, cuando se piensa almacenar por más de 30 días, esta práctica es realizada no solamente para evitar el riesgo microbiológico, sino además desactiva el proceso enzimático propio de los alimentos que ayudan en el deterioro y disminución de la calidad de los alimentos. A pesar de lo anterior, es importante mencionar que los alimentos pueden congelarse a una temperatura de -8°C, porque no hay riesgo microbiológico, se retarda parcialmente la actividad enzimática y los alimentos no se almacenarán en congelación por largos periodos en los servicios donde se presta apoyo alimentario.

Tenga en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos, deje enfriar los alimentos antes de congelarlos, empaque los alimentos en bolsas transparentes y rotule.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de congelación, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

Descongelación de los Alimentos:

Descongele los alimentos en refrigeración, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne sáquela del congelador como mínimo con 24 horas antes y colóquela sobre un recipiente plástico en la parte mas fría de la nevera o refrigerador y déjela allí hasta el momento en que se vaya a preparar, si la va adobar, espere a que este completamente descongelada y póngala en una recipiente con las especies y déjela reposar un tiempo antes de comenzar su preparación. Los alimentos congelados que se descongelen, nunca deben volver a congelarse.

8.4.4. Almacenamiento en Refrigeración

Consiste en la conservación de los productos a temperaturas bajas, no mayores de 4°C +/-2°C grados centígrados, de esta manera se mantiene el valor nutricional y las características organolépticas. La refrigeración evita el crecimiento de microorganismos termófilos y muchos mesófilos.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende de la variedad, de la parte del producto almacenado, de las condiciones de recolección, de la temperatura de transporte, entre otras. Para alimentos procesados depende del tipo de alimento, higiene en la elaboración y envasado.

Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, ubique en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar varias veces al día el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten alteraciones y descomposición de los alimentos.

En caso de ser necesario almacenar productos preparados, estos deben estar contenidos en un recipiente de material higiénico sanitario, con su respectiva tapa y en lo posible separado de los alimentos crudos, y no pueden ser almacenados por más de 24 horas.

Un alimento de alto riesgo como la carne fresca se puede almacenar a temperatura de refrigeración hasta tres días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente.

8.4.5. Almacenamiento en Seco.

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

Los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada, los cuales deben estar separados de la pared y del piso, de manera que facilite la higienización y circulación de aire.

Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de su empaque original y ser almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotuladas, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas permaneciendo siempre tapadas. Las estibas igualmente deben mantener espacios entre estas, la pared y el piso.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que sufra daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar más de 9 canastillas para que la altura máxima sea de 190 cm., así mismo deben mantenerse alejados de la pared y el suelo.

Es importante que se ubiquen de forma separada los alimentos perecederos, de los no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas

Si bien las condiciones ideales de almacenamiento de los huevos frescos es a temperatura de refrigeración, en los servicios de alimentación acompañados por las SDIS, se permite el almacenamiento de estos a temperatura ambiente, se recomienda que los huevos sean traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para el ingreso de cucarachas y otros insectos.

8.4.6. Uso adecuado de bolsas para almacenar alimentos:

En caso que se requiera el proceso de pre-alistamiento es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas y rotulado de acuerdo a lo expuesto anteriormente, las cuales tendrán un solo uso es decir no podrán ser reutilizables, lo anterior con el objeto de evitarse la contaminación cruzada en el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, de manera que se mantenga la calidad del alimento.

A continuación se enuncian algunos aspectos para tener en cuenta para el uso adecuado de las bolsas para almacenar alimentos

- Recepcionar las bolsas destinadas para almacenamiento de alimentos que requieren refrigeración o congelación, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene
- Sacar del almacén o bodega únicamente las bolsas a utilizar
- Después de colocar los alimentos en las bolsas es necesario que realice un buen cierre de las bolsas
- No reutilizar las bolsas, donde se ha almacenado algún tipo de alimento
- No someter las bolsas al calor.
- No cocer el alimento juntamente con el empaque
- Así mismo no se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos como frutas y hortalizas deben estar separados de los productos cárnicos, de igual forma las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, teniendo la precaución de no evidenciar goteos o fugas en alguna de estas (carne, pescado, pollo) lo anterior con el fin de evitar la contaminación cruzada.

8.5. Preparación de alimentos

8.5.1. Pre-alistamiento de materias primas

- **Obtención cantidad a utilizar:** De acuerdo con el menú del día y cobertura a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación.

- **Selección:** La operación de selección consiste en separar los alimentos no conformes de calidad como alimentos con inicios de descomposición, magullados y otros de los que se encuentran en adecuadas condiciones.

- **Clasificación:** Una vez seleccionados los alimentos se procede a separar por tamaño, madurez y forma, de acuerdo a la preparación que aplique. Ejemplo: clasificar los tomates pequeños para la preparación de guisos o salsas y los grandes para la preparación de

ensaladas crudas.

- **Higienización de los alimentos**: La operación de higienización para alimentos que se consumirán crudos como las frutas (en jugos) y las verduras (en ensaladas) implica lavar con abundante agua para retirar la mugre visible y disminuir carga microbiana, luego se deben sumergir en una solución de agua y desinfectante para disminuir a un nivel seguro la cantidad de microorganismos presentes que pueden afectar la inocuidad del alimento.

  Para la preparación de la solución desinfectante, es indispensable usar un recipiente para dosificar el desinfectante el cual debe ser aforado, pueden destinarse para este fin recipientes como tazas medidoras, vasos, jeringas y otros, siempre y cuando se utilicen únicamente para esta actividad y facilite la medición; de la misma forma los recipientes en el cual se va a preparar la solución desinfectante como baldes ó canecas deben tener aforo con el propósito de asegurar la correcta concentración de la misma.

  La dosificación del desinfectante y los tiempos de inmersión serán de acuerdo al tipo de desinfectante y concentración del mismo.

  Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como (papas, yuca, plátano, arroz, carne, pollo y otros) solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los gérmenes restantes.

8.5.2. Pelado, corte y picado

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o higienizados, se continua con el pelado, corte ó picado según sea la preparación.

Después de pelar y picar no dejar las verduras entre agua.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: debe ser en material higiénico sanitario, no poroso, no absorbente, lisa, sin grietas, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: deben ser en material higiénico-sanitario, con manija diferente a materiales como la madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su higienización.

8.5.3. Pesado

Una vez listo los insumos, se procede a pesar cada uno de los alimentos, con el propósito de estandarizar y ajustar las porciones de acuerdo al gramaje requerido en la minuta. Esta actividad se debe realizar debido a que en cada una de las operaciones anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula ó grameras deben ser sometidas a verificación rutinaria, para garantizar que los pesos sean reales.

8.5.4. Cocción de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, y otros. y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice como minino con 24 horas de antelación a la preparación.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

En caso que el servicio de alimentación cuente con un horno microondas, este puede ser utilizado para descongelar siempre y cuando el alimento sea luego transferido al proceso de cocción.

a) Preparación de alimentos con proceso térmico.

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 60°C, con los siguientes propósitos:

- Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
- Reforzar las cualidades gustativas para que los alimentos tengan mayor aceptabilidad.
- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos, para luego protegerlo del medio ambiente.
- Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (7°C a 59°C) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
- Cuando se requiera la adición de salsas ó aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

b) Preparación de alimentos sin proceso térmico

Jugos de frutas y ensaladas crudas: Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 60°C, que aseguran la eliminación ó disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos).

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones ó los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada.

En la preparación de los jugos se recomienda, no adicionar el azúcar en el momento del licuado, como se hace tradicionalmente, sino incorporar el azúcar al jugo momentos antes del servido, esto con el propósito de evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo, ya que el azúcar favorece el incremento de levaduras y crea las condiciones óptimas de fermentación cuando el azúcar entra en contacto con el agua.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

Observaciones:

Es importante tener en cuenta que al realizar cocción, el alimento presente una temperatura interna no menor de 60°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato de control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento así como la cantidad a preparar.

8.6. Servido y distribución

8.6.1. Asignación de las personas responsables de la cocina

El Coordinador de la unidad operativa delegará a los(as) responsables de la cocina para el proceso de servido, esta(s) persona(s) deben ser idóneas para esta actividad.

8.6.2. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente

8.6.3. Alistamiento de los implementos para el servido

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberán ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar higienizados, secos y listos para su uso. Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están: cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y por ningún motivo servir ningún tipo de alimento directamente con las manos.

La práctica de probar los alimentos es utilizando dos cucharas, una para sacar el alimento del recipiente y en la otra se pasa el alimento para ser probado. Si se cuenta con una sola cuchara, esta debe ser higienizada cada vez que se realice la actividad. No se debe probar la comida con el dedo.

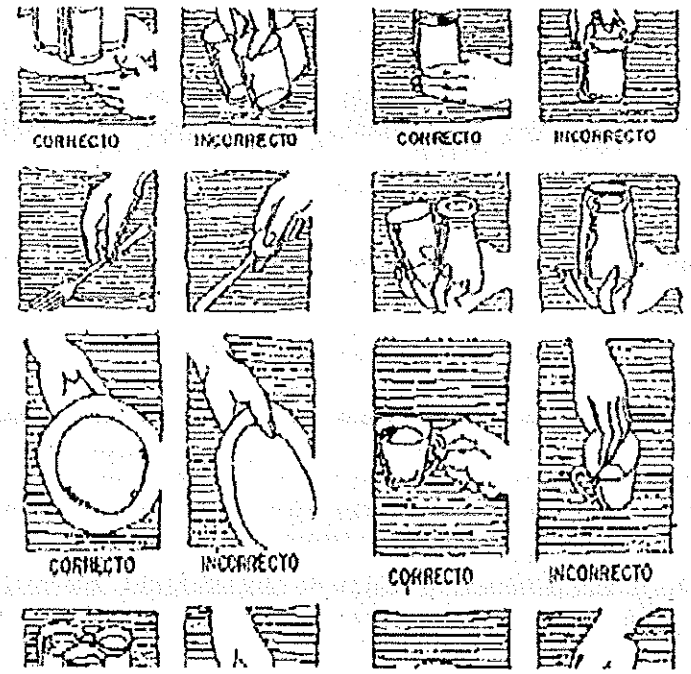
8.6.4. Conocer porciones a servir, según el grupo etáreo y preparación del alimento.

La persona responsable del servido de los alimentos debe tener la capacitación necesaria para este proceso.
Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable tiene que conocer previamente las porciones que se deben servir a los (las) participantes, dependiendo de la preparación y del grupo etario, tal y como se encuentra establecido en la tabla de porciones.
Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.

8.6.5. Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente

El servido de los alimentos debe realizarse en la vajilla y con los cubiertos requeridos para ser entregado a los (las) participantes de tal forma que los puedan consumir de una manera agradable e higiénica.
Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado. Una vez servidos los alimentos estos son entregados a los (las) participantes directamente. En el caso de un niño(a) o un adulto mayor, estos alimentos deberán ser transportados debidamente protegidos al lugar donde se encuentra, sin que salgan de la unidad operativa, a excepción de que cuenten con la respectiva autorización de la SDIS.
El jugo debe ser servido máximo 20 minutos antes de ser entregado y estos deben estar protegidos para evitar la contaminación.
Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja.

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



- Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60°C.

- Los alimentos fríos se deben servir a una temperatura no mayor de 4°C +/-2°C (jugo-leche-queso-ensalada fría-crema de leche-yogurt-kumis)
- Verificar que los alimentos estén plenamente cocidos.
- Por ningún motivo se permite mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas en días anteriores
- No se debe someter los alimentos ya preparados a variaciones de temperatura.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos limpios, secos y en buen estado.
- Los postres sin empaque primario deben entregarse en postreras ó platos de dulce.
- Las mesas y sillas deben estar en buen estado y limpias.
- No se debe permitir la contaminación durante el servido
- Mantenga los alimentos cubiertos, mientras son servidos.
- El servido deberá hacerse con utensilios, como pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
- Tome los platos y los vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
- ...Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
- Evite hablar o toser encima de los alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: LISTADO DE ASISTENCIA
Elaboró: CAROLINA GIRALDO

LISTADO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN 16 DE AGOSTO DE 2024

N°	NOMBRE	CARGO	DOCUMENTO	FIRMA
1	Yaneth Pedina Rojas	Profesionales en atención a la primera infancia	39677140	
2	Dalray Vasquez Arcilo	Auxiliar de atención Primera Infancia	39671557	
3	leydi Daniela Sanchez C	Auxiliar en Atención a la Primera Infancia	1023023628	
4	leidy Maleth Burgos G	Profesional en atención en primera Infancia	1073691948	
5	Dayana Gamba Chavez	Auxiliar en atención Primera infancia	1012461654	
6	leidy perez	Profesional en atencion Primera infancia	53091081	
7	Jazmin Angelica Hustes	Profesional en Atención a Primera Infancia	52441318	
8	Ximena Alexandra Garcia	Profesional en atencion en primera infancia	52764020	
9	Viviana Paola Alfonso Romero	Profesional en atencion en primera infancia	52765069	
10	Luz Helena Ramirez Q	profesional en atencion en primera infancia	37658347	
11	CLAUDIA PATRICIA SUAREZ	profesional en atencion en primera infancia	52767811	
12	Luz Helena Hoyos A	Profesional de atencion a primera Infancia.	52 303325	
13	Blanca E Mosquera	Profesional en atencion en Primera Infancia	51 972672	
14	Nilvileny Rojas T	Profesional a atencion en Primera Infancia	1024520563	
15	leidy Janeth Hernandez Rosero	Profesional en atencion en primera infancia	1022930833	
16	Gloria Medina M.	Auxiliar de Servicios Generales	52.119342	
17	Mery Fuentes M	Auxiliar de servicios Generales	2332416583	
18	Maika Avendaño V.	Manipuladora de Alimento.	53342862	
19	Sara Romero	manipuladora de alimentos	52179297	
20	Martha Jesús Sant	Aux. Administrativa	39580578	
21	Nubian Liliana Pedraza Franco	Responsable del servicio	1032479730	
22				
23				

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Nohora Pedraza F CARGO Responsable de Servicio

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Un médico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia No superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Aseo uñas, corte de uñas, baño diario, cabello recogido

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) X Comer, beber, masticar chicle b) X fumar c) X limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) X escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias Responsable del Servicio

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color rojo cereza brillante	olor fuerte - blanda
FRUTAS Y VERDURAS	Temperatura ambiente	Presencia de humedad
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque limpio	Presencia de moho

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Martha Liseth Saent CARGO Auxiliar administrativo

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no Superior a Un Año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Uso Loción, Baño Diario, Cabello Bien Recogido

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar X c) limpiar las gafas con el aliento

d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar X f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias Responsable la Unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Refigeracion a menos 1°c	Cuando este Verdosa,
FRUTAS Y VERDURAS	en temperatura Ambiente	Por Hongo, rotos, mal olor
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Con Buena presentacion y fecha	por mal estado del paquete

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 28° c

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Dulcay Vasquez. CARGO Auxiliar en atencion Primera I

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por un médico. que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:

Aseo uñas, corte de uñas, baño diario, cabello recogido

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias

Responsable del servicio

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color rojo cereza brillante	Abierta blanda.
FRUTAS Y VERDURAS	Temperatura ambiente.	Presencia de humedad
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque limpio	Presencia de moho.

6- La congelación. es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente. , se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Jazmin Angelica Mostes R. CARGO Profesional en Atencion Primera I.

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia No mayor a 1 año.

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Baño diario, lavado de manos, no usar maquillaje.

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad de servicio.

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color cereza y Humedo.	Blanda, flácida y viscosa.
FRUTAS Y VERDURAS	Empaque en buen estado.	Presencia de moho.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granos enteros	Granos partidos o arenosos.

6- La congelacrón es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25 c

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Ximena García CARGO Profesional en primera Infancia.

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Baño diario
Lavado de manos.

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	firme y ligeramente humeda	Verdosa, café o púrpura
FRUTAS Y VERDURAS	Entera para granos y cereales	cereales partidas
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque en buen estado	Empaque perforado.

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°c.

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Viviana Alfonso CARGO Profesional en Primera Infancia.

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Baño diario
Lavado de manos

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
X a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar X c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	firme y ligeramente humeda	Verdosa, cafe y purpura
FRUTAS Y VERDURAS	Entera para granos y cereales	Cereales perforados
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque en buen estado	Empaque perforados.

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente 25°c, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°c.

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Ivethelena Ramirez CARGO profesional en atención en primera infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por un médico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: lavado de manos, baño diario uso Tapabocas

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	color rojo cereza brillante	carne blanda y flacida
FRUTAS Y VERDURAS	temperatura ambiente	presencia de humedad
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque limpio	presencia de moho

6- La congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, `pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Leidy Marcela Borgos González CARGO Profesional en atención en primera Infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico, que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no mayor a 1 año.

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Baño diario - lavado de manos

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Limpia, con cobertura de grasa	Verdosa, roja o púrpura.
FRUTAS Y VERDURAS	Empaque limpio	Empaque perforado o con moho.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Textura entera en granos.	Granos partidos

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°c

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Blanca E Mosquera CARGO Profesional en atencion en Primera Infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia de 1 año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:

- Baño diario
-

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento

d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias

La persona Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Firme elastica y ligeramente humeda	carne blanda y flacida superficie viscosa
FRUTAS Y VERDURAS	Sin materia terrosa, parasitos y larvas.	presencia de hongos, moho, materiales extraños, Piedras, tierra.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Entero para granos y cereales. Harina: caracteristica • Empaque buen estado	Granos y cereales Partidos Harina aireno sa. • Empaque perforado,

6- La congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Leydi Daneka Sanchez Cadena CARGO Auxiliar en Atención a la Primera Infancia.

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico. que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
- Baño diario.
- Lavado de manos.

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable unidad operativa.

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Textura firme, elasticidad al tacto.	Carne blanda y flacida.
FRUTAS Y VERDURAS	sin parasitos ni larvas	Presencia humedad, moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granos enteros	Granos rotos y partidos

6- La Congelación. es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Leidy Yadira Perez CARGO Profesional en atención en Primera Infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia No superar un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Lavado de manos
No usar loción

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color, cereza y humedo	carne fria y viscosa, Blanda
FRUTAS Y VERDURAS	Empaque en buen estado	presencia de moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granos enteros	Granos partidos y arenosos

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE NILUY ROJAS TORRES CARGO PROFESIONAL EN ATENCIÓN EN P.I.

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia 1 año.

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Baño diario.
No utilizar perfumes ni cremas.

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad.

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Firme y húmeda.	olor rancio.
FRUTAS Y VERDURAS	frescos, color caracteristico	con insectos.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	olor a fresco.	Granos partidos

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Dayana Gamba CARGO AUXILIAR EN PRIMERA INFANCIA

1- COMPLETAR
El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no mayor a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Lavado de manos, BAÑO DIARIO.

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
X a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Presentar Color adecuado	Presentar olores inadecuados
FRUTAS Y VERDURAS	empaque en buen estado	Presentar Humedad o moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granos o Cereales enteros	Granos o Cereales Partidos

6- La Congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Luz Helena Hoyos Anzola CARGO Profesional de atencion a Primera Infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por un medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año.

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Lavado de manos - Baño diario -

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

X a) Comer, beber, masticar chicle b) X fumar c) X limpiar las gafas con el aliento

d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) X escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias

La responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Cuando el empaque esta limpio	Cuando tiene moho
FRUTAS Y VERDURAS	Temperatura ambiente	Cuando esta sucia
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Temperatura ambiente	cuando esta sucia

6- La Congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°c

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Yaneth Pedroza Rojas CARGO Profesional en atención a la primera Infan

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Un medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: lavado de manos baño diario

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
a) X Comer, beber, masticar chicle b) X fumar c) X limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) X escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable del Servicio

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color rojo cereza brillante	blanda y flacida
FRUTAS Y VERDURAS	Temperatura ambiente	Presencia de humedad
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Empaque limpio	Presencia de moho

6- La Congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE CLAUDIA PATRICIA SUAREZ CARGO Profesional enfermeria

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Baño diario, lavado de manos

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

X a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento

d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias

Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Firme y humeda	Olor agrio
FRUTAS Y VERDURAS	Sin hongos	Presencia de humedad
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Grano entero	Granos partidos

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Leidy Martinez Moreno CARGO Profesional en Atención en Primera Infancia

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médicos que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia no superior a un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Baño diario
Lavado de manos

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
X a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento X
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Responsable de la unidad operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Color rojo cereza brillante	color verdoso
FRUTAS Y VERDURAS	Sin parasitos ni larvas	Presencia de moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Temperatura ambiente	fermentado

6- La Congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:
a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Sara Romero Contreras CARGO Manipuladora de alimentos

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia 1 año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:

lavado de manos

cabello y cuerpo limpio

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) X Comer, beber, masticar chicle b) X fumar c) X limpiar las gafas con el aliento

d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) X escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias

responsable unidad operativa (coordinadora)

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	menor de 4°c	empaque roto
FRUTAS Y VERDURAS	ambiente 10 °c	vencida
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	ambiente 10 °c	sucia

6- La Congelación ~~es~~ un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°c

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte

b) Pelado y congelado

c) X Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Marita Acendaño CARGO Manipulador Alimentos

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia No Superior a Un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: Lavado de Manos, Uñas Cortas, Sin Maquillaje

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

X a) Comer, beber, masticar chicle X b) fumar X c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias Responsable la Unidad Operativa

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	Refrigerado a mero 4°c	Cuando Esta Viscosa, Verdosa
FRUTAS Y VERDURAS	En temperatura Ambiente	Que tengan Hongos
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Fecha de Vencimiento	Cuando este con grano podrido y cremoso

6- La Congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura Ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Gloria Medina H. CARGO Auxiliar de Servicios generales

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por Medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia menos de un año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos:
Lavado de manos
sin maquillaje

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos
X a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar X c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos X e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
Coordinadora

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	empaque limpio	Verdosa,
FRUTAS Y VERDURAS	Temperatura ambiente	con moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Temperatura ambiente	con tierra.

6- La Congelación es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, `pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25° C.

8- marque con una X la respuesta correcta
Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
X c) Pelado, corte y picado

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO RAICES

FECHA: 16 DE AGOSTO DE 2024

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PROCESOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION

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

NOMBRE Mery Fuentes CARGO Auxiliar de servicios Generales

1- COMPLETAR

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por medico que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia mas de 1 año

2- Escriba dos prácticas de higiene personal para un manipulador de alimentos: lavado manos uñas cortas

3- Marque con una X los que considere inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos

a) Comer, beber, masticar chicle b) fumar c) limpiar las gafas con el aliento
d) usar cofia, tapabocas, lavado de manos e) escupir o estornudar f) no usar maquillaje

4- Quien es la persona encargada de inspeccionar los vehículos antes de descargar los alimentos para verificar sus condiciones sanitarias
recepcionista auxiliar sanitario

5- Escriba un criterio mínimo de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos:

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	mirar de q°c!	verdosa
FRUTAS Y VERDURAS	temp ambiente	con moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	temp ambiente	orenosos

6- La congelacion es un método de conservación físico, que se efectúa por medio de equipos especiales para lograr reducir la temperatura de los productos a partir de 0 grados centígrados hasta 18 grados centígrados.

7- los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, `pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C

8- marque con una X la respuesta correcta

Una vez se tienen los alimentos lavados y / o higienizados se continua con:

a) Picado y corte
b) Pelado y congelado
c) Pelado, corte y picado