ACTA N°1

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

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

MATERIALES Y MÉTODOS:
*Video beam
*Computador
*Presentación

PLAN SANEAMIENTO BÁSICO

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

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

1. Introducción

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

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

1.1. Objetivo General

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

1.2. Objetivos Específicos

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

1.3. Normatividad

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

2. CONCEPTOS BÁSICOS

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

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

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

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

Alimento adulterado. Es aquel:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

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

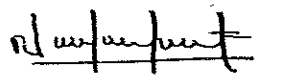
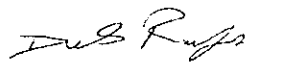
Alimento de riesgo medio en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento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

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

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X

Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: LISTADO DE ASISTENCIA
Elaboró: CAROLINA GIRALDO

LISTADO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN 21 DE JUNIO 2024

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

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

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

NOMBRE DEL CAPACITADOR: CAROLINA GIRALDO CORREA

PROFESIÓN DEL CAPACITADOR: NUTRICIONISTA DIETISTA

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE CLAUDIA PATRICIA SUAREZ ARISMENDI

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura.

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Leidy Martinez Moreno

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa buenas practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Ximena Garáa.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

A- Alimento fraudulento B- alimento alterado

(C) Alimento contaminado ✓ D- alimento adulterado

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manofactura.

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Viviana Paola Alfonso Romero

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Dolfay Vasquez Angulo.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura.

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06-2024 CARGO Profesional en atención

NOMBRE Nhuleny Rojas Torres.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

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

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Luz Helena Hoyos Anzola

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Blanca Esperanza Marquez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Luz Helena Ramirez Montero

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

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

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Mary Yaneth Pedraza Rojas

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21 de Junio 2024 CARGO Auxiliar administrativo

NOMBRE Martha Lucia Saenz Coquiro

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de manofactura.

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21 de Junio 2024 CARGO Profesional responsable del servicio

NOMBRE Alhorai Liliana Padraza Franco.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas prácticas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Leidy Marcela Borgos Gonzalez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa buenas prácticas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06-2024 CARGO Manipulador de Alimentos

NOMBRE Sara Romero Contreras.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06-2024 CARGO Manipuladora de Alimentos.

NOMBRE Dory Jimena Osorio

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06-2024 CARGO manipulador de alimentos

NOMBRE Andrea Carolina Tellez Castro

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06 CARGO Auxiliar De Servicios Generales

NOMBRE Haritza Avendaño V.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas De manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Gloria Medina Hernandez.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Prácticas de Manufactura.

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Jarmin Angelica Nustes R.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE DAYANA GAMBA CHAVEZ

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de manufactura ✓

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Leidy Yadira Perez

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas Practicas de Manofactura

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

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

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

NOMBRE Leydi Daniela Sanchez Cadena

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura

f- Un manipulador de alimentos es toda persona que _____

JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO RAICES – ACEPTA EL CAMBIO

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

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

FECHA 21-06-2024 CARGO Auxiliar de Servicios Generales

NOMBRE Mery Fuentes Avellaneda

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

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

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

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

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

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

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

4- COMPLETAR

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

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

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

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

e- BPM significa Buenas practicas de manufactura Factura

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

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 vehiculo 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 vehiculo, 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.

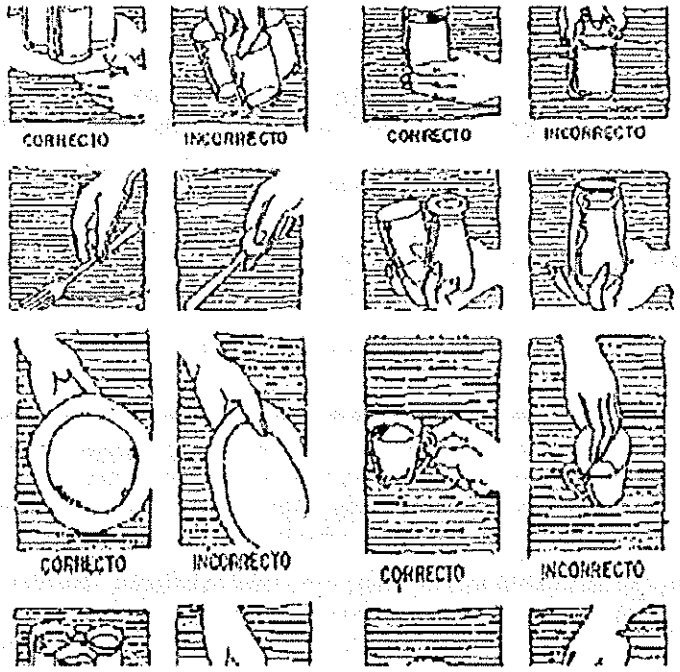
8.6.4. Conocer porciones a servir, según el grupo etáreo y preparación del alimento.

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	Dulray Vasquez Angulo	Auxiliar de atención Primera Infancia	37671557	
3	leydi Daniela Sanchez C.	Auxiliar en Atención a la Primera Infancia	1023023628	
4	leidy Maleth Burgos G	Profesional en atención en primera Infancia	1073691048	
5	Dayana Gamba Chavez	Auxiliar en atención Primera infancia	1012461654	
6	leidy perez	Profesional en atención Primera Infancia	53091081	
7	Jazmin Angelica Mestes	Profesional en Atención a Primera Infancia	52441318	
8	Ximena Alexandra Garcia	Profesional en atención en primera infancia	52969020	
9	Juliana Paola Alfonso Romero	Profesional en atención en primera infancia	52765069	
10	Luz Helena Ramirez Q	profesional en atención en primera infancia	37658347	
11	CLAUDIA PATRICIA SUAREZ	profesional en atención en primera infancia	52767811	
12	Luz Helena Hoyos A	Profesional de atención a primera infancia.	52 303325	
13	Blanca E Mosquera	Profesional en atención en primera infancia	51 972872	
14	Nilvileny Rojas T	Profesional en atención en primera infancia	1024520563	
15	leidy Janeth Martinez Moreno	Profesional en atención en primera infancia	1022930833	
16	Gloria Medina M.	Auxiliar de Servicios Generales	52.119342	
17	Mery Fuentes M	Auxiliar de servicios Generales	233246588	
18	Maika Avendaño V.	Manipuladora de Alimento.	53.392862	
19	Sara Romero	Manipuladora de alimentos	52179297	
20	Martha Jeri Saut	Aux. Administrativa	39.580578	
21	Adriana Liliana Pedraza Franco	Responsable del servicio	1032429730	
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 del 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 oidario, 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 Leon 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 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 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, ratos, 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
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 medico. que cuente con numero de registro profesional, el certificado tendrá una vigencia nosolo por 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 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 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 blando.
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) Pelado, corte y picado X

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 Acosta R. CARGO Profesional en Atencion a 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 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 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, Cafe 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 Luz Helena Ramirez CARGO profesional en terapia 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 Burgos 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) 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 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, café o púrpura.
FRUTAS Y VERDURAS	Empaque limpio	Empaque perforado 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 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

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, 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 arenosa. • 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
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 Leydi Daniela 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, elastica al tacto.	Carne Blanda y flacida.
FRUTAS Y VERDURAS	sin Parasitos ni larvas	Presencia humedad, moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granos enteros	Granos y cereales 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
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 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
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	Color, cereza y humedo	carne pálida y viscosa, Plagas
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
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 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 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 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	frescas, color caracteristico	con insectos.
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	olor a fresco.	Granos 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
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 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 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	Presentar Color adecuado	Presentar colores inadecuados
FRUTAS Y VERDURAS	empaque en Buen estado	Presentar Humedad o moho
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Granoso 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 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

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: 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
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 Yaneth Pedraza 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

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 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 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:
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 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 verdosa
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) 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 Ramos Contreras CARGO Manipulador 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	Verde 4°C	empaque roto
FRUTAS Y VERDURAS	ambiente 15 °C	humeda,
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	ambiente 15 °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 Alendaño 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 Este Viscosa, Verdosa
FRUTAS Y VERDURAS	En temperatura Ambiente	Que tengan Hongos
CEREALES, GRANOS Y HARINAS	Fecha de Vencimiento	Cuando este con grano partido 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°a

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 M. 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
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
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) 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 Axuliar 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

responsable unidad operativa

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

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNE	menor de 4°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