FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO
NIT. 860.006.705-1

info@fol.org.co
(+57-1) 681 51 89
CARRERA 90 # 147C 32

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO

PLAN DE CAPACITACIÓN EN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB) Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

1. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD

Protocolo de buenas prácticas de manufactura – Recibido de alimentos.

2. FECHA Y LUGAR DE EJECUCION

25 de abril de 2025

3. PROFESIONAL RESPONSABLE

Hernán Darío Gómez

4. OBJETIVO

Capacitar a mujeres auxiliares de alimentos, en el protocolo de buenas prácticas de manufactura, para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos en los procesos de recibo de alimentos.

5. TEMATICA

Protocolo de buenas prácticas de manufactura

6. METODOLOGIA

INTEGRANTES	TIEMPO	RECURSOS
Auxiliares de alimentos	1 horas.	Marco Teórico, computador portátil, video beam o televisor.

1. DESARROLLO DEL TEMA

A través de una presentación en diapositivas se expondrá la temática principal sobre los protocolos de buenas prácticas de manufactura. Durante la capacitación se hará aclaración de dudas y conceptos. **Tiempo:** 40 minutos

2. EVALUACIÓN

Este cuestionario cuenta con preguntas abiertas, de opción múltiple y de falso y verdadero, todas relacionadas con los temas desarrollados en la capacitación. **Tiempo:** 10 Minutos

3. RESOLUCION DE DUDA E INQUIETDUDES

El nutricionista resolverá las dudas e inquietudes que las auxiliares manifiesten. **Tiempo:** 10 Minutos.

Código:	FOL-ASIS-FO-002	DIRECCIÓN DE TALENTO HUMANO	FUNDACION OTERO LLEVANO
Versión:	5/01/1900		
Fecha de elaboración:	20/02/2019	Listado de Asistencia	
Fecha de actualización:	05/07/2023		

Tipo de Actividad	Capacitación en BPM
Objetivo:	Dar cumplimiento al Plan de Capacitaciones
Fecha: Abril 25 de 2025	Ciudad: Bogotá
Hora de Inicio 1:00 pm	Hora Final 2:00 pm

No.	Nombres y Apellidos	Identificación	Cargo	Firma
1	María Santos Valencia Hurtado	38797405	Aux cocina	Maria Valencia
2	Lina Marcela Tobar Hoyos	1066925250	Aux-cocina	Lina Tobar
3	Luisa Regina Zamudio Villareal	1052730244	Aux Cocina	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

Observaciones:

Dirección de Talento Humano	Luisa Montealegre	Comité Gestión Documental
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO	Plan de capacitación del programa de Nutrición.	
	NIVEL 1: PRUEBAS PRE TEST N°:	POST-NT-001
	☑ NUTRICIÓN	
PRUEBA POST TEST		Fecha: Febrero de 2018
		Versión: 1
Aprobado por: PEDRO HERNÁN ARENAS TORRES	Autorizado por: SALOME VICTORIA MEJIA MESA	Página 1 de 2

PSB – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Nombre: Maria Santa Valencia Cargo: Aux cocina

Fecha de aplicación: 25 - abril 2025 Calificación: 4,8 /5,0

1. Describa con sus palabras cual es el objetivo general del programa de limpieza y desinfección 1 /1 punto

Mantener el area biemb limpio y desinfectado Higenisado Para mantenes una buena condicione adecuada Para dan Para que los alimento este adto Para en consumo

2. Mencione los 5 pasos de desinfección 1 /1 punto

Limpieza
Aplica el Saban
enJuaga
Desinfencion
enJuagen

3. Ordene con números de acuerdo con el orden de las siguientes actividades: 1 /1 punto

- Clasificación de alimentos. (3)
- Verificación del transporte adecuado de alimentos. (1)
- Traslado de alimentos al área de almacenamiento. (4)
- Recibo de productos de acuerdo con especificaciones y visto bueno de conformidad. (1)

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO	Plan de capacitación del programa de Nutrición.	
	NIVEL 1: PRUEBAS PRE TEST N°: POST-NT-001	
	☑ NUTRICIÓN	
PRUEBA POST TEST		Fecha: Febrero de 2018
		Versión: 1
Aprobado por: PEDRO HERNÁN ARENAS TORRES	Autorizado por: SALOME VICTORIA MEJIA MESA	Página 2 de 2

4. Menciones los criterios de calidad y de no conformidad de los siguientes alimentos: 1,8 **2 puntos**

ALIMENTO	CRITERIOS DE CALIDAD	NO CONFORMIDAD
Pescado	aso brillate y la pien Rosada ✓	que tenga la pien con mancha ✓
Salchicha	Rosada que bayan buen ✓	cuando en empaquen tiene agua. babaza y Soltanden Lingúmdos ✓
Huevo	Limpioz ✓ que no tenga mancha	nos traes con cacer ✓
Leche y productos lácteos	en buena condiciones ✓ bien tampada que el queso no tengo soltada liquida	la bolsa enbabaela implander ✓
Carne de res	que te enbuen estado Rosada ✓ +/-	que buela más que tenga mancha +/-

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO	Plan de capacitación del programa de Nutrición	
	NIVEL 1: PRUEBAS PRE TEST N°:	POST-NT-001
	☑ NUTRICIÓN	
PRUEBA POST TEST		Fecha: Febrero de 2018
		Versión: 1
Aprobado por: PEDRO HERNÁN ARENAS TORRES	Autorizado por: SALOME VICTORIA MEJIA MESA	Página 1 de 2

PSB – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Nombre: Luisa Regina Zamora U Cargo: Auxiliar de cocina.

Fecha de aplicación: 24. 04. 2023 Calificación: 4,0 / 5,0

1. Describa con sus palabras cual es el objetivo general del programa de limpieza y desinfección **1 punto** 1/

Garantizar que las areas esten Higienizadas. las superficies, los equipos. utencilios para prestar un buen servicio y evitar enfermedades. asiendo una buena limpieza y desinfeccion

2. Mencione los 5 pasos de desinfección **1 punto** 1/

Aspersion Eliminar la suciedad
aplicacion de Quimico
enjuague
desinfeccion
enjuague principal.

3. Ordene con números de acuerdo con el orden de las siguientes actividades: **1 punto** 0/

- Clasificación de alimentos. (2) ✗
- Verificación del transporte adecuado de alimentos. (4) ✗
- Traslado de alimentos al área de almacenamiento. (3) ✗
- Recibo de productos de acuerdo con especificaciones y visto bueno de conformidad. (1) ✗

4. Menciones los criterios de calidad y de no conformidad de los siguientes alimentos: 2/ ***2 puntos***

ALIMENTO	CRITERIOS DE CALIDAD	NO CONFORMIDAD
Pescado	Color rosado y cristalizado	mal olor o Kolor verdosa y mala Textura
Salchicha	que lenga el color rosado y tenga una Textura dura, y	que este babosa
Huevo	cascora este dura. y l	que la cascora venga con mucho popo. y Partidos.
Leche y productos lácteos	el empague en buen estado.	Inflado el empaque.
Carne de res	color rojo brillante y buena textura	colo. verdosa y mal olor y mucha. Sanguasa

FUNDACIÓN OTERO LIÉVANO	Plan de capacitación del programa de Nutrición	
	NIVEL 1: PRUEBAS PRE TEST N°: POST-NT-001	
	☑ NUTRICIÓN	
PRUEBA POST TEST		Fecha: Febrero de 2018
		Versión: 1
Aprobado por: PEDRO HERNÁN ARENAS TORRES	Autorizado por: SALOME VICTORIA MEJIA MESA	Página 1 de 2

PSB – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN- PROCESO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Nombre: Lina Marcela Fabra Cargo: Manipulador de Alimento

Fecha de aplicación: 25-04-2025 Calificación: 5,0 / 5,0

1. Describa con sus palabras cual es el objetivo general del programa de limpieza y desinfección **1 punto** 1

Documento - Herramienta estrategica para garantizar la higienizacion de areas, menaje, superficies y así evitar contaminación y garantizar que en las preparaciones esten los alimentos libres de contaminación

2. Mencione los 5 pasos de desinfección **1 punto** 1

Limpieza inicial
Aplicación del químico
Enjuague
Aplicación de la solución desinfectante y el tiempo para cada caso
Enjuague final

3. Ordene con números de acuerdo con el orden de las siguientes actividades: **1 punto** 1

- Clasificación de alimentos. (3)
- Verificación del transporte adecuado de alimentos. (1)
- Traslado de alimentos al área de almacenamiento. (4)
- Recibo de productos de acuerdo con especificaciones y visto bueno de conformidad. (2)

4. Menciones los criterios de calidad y de no conformidad de los siguientes alimentos: ***2 puntos***

ALIMENTO	CRITERIOS DE CALIDAD	NO CONFORMIDAD
Pescado	Color rosado, brillante Olor característico	olor agrio color verde
Salchicha	Color rosado firme al tacto	Color cafe, que tenga manchas verdes
Huevo	limpio	Con excremento
Leche y productos lácteos	empaques en buen estado	bolsa inflada
Carne de res	Color rojo brillante olor característico	Color cafe olor a podrido