

ACTA N°

FECHA: Bogotá, enero 27 de 2023
HORA: 01:00 p.m. - 02:00 p.m.
LUGAR: Centro de cuidado transitorio Cundinamarca.
TEMA: Procesos del servicio de alimentación.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización objetivo de la actividad
2. Procesos del servicio de alimentación
3. Post test y espacio de preguntas

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, socializando el objetivo de la misma, el tema de procesos de alimentación se dividirá en 2 espacios, el primero abarcará los procesos de: actividades previas, compra, recibo y almacenamiento; la segunda abarcará los procesos de preparación, servido y distribución, desnaturalización y seguimiento. Se solicita el diligenciamiento del pre test.
2. La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales directos o asociados de la SDIS se realizan bajo los procedimientos, protocolos e instructivos diseñados por la secretaria para cada etapa, todos enmarcados en el "Procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" que se encuentra en el mapa de procesos.

En los procesos previos se encuentra la etapa de planeación en el cual la SDIS los documentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. Con estos documentos el

operador, en este caso la fundación construyendo futuro, realiza la selección de proveedores que cumplan con los criterios de calidad, cantidad y oportunidad para el suministro de los insumos para la operación.

Cuando ya se surte este proceso se da inicio al proceso de **recibo**, en el cual se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos e implementan el formato Verificación transporte de alimentos y Recepción de alimentos.

El proceso de recibo requiere tener en cuenta las siguientes actividades:

No.	Actividad	Registro documental
1	Requisitos previos para el recibo de alimentos	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Requisitos previos para el recibo de alimentos

Días y horarios de recibo de alimentos: en las unidades operativas de los servicios sociales operados en asociación, el operador definirá a sus proveedores de alimentos, días y horarios de entrega de acuerdo al instructivo de compra directa por los operadores en asociación, esta información debe quedar plasmada en un cronograma para la verificación por parte de la interventoría o supervisión de la SDIS.

Es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.

- Canastillas en buen estado.

Personal responsable del recibo de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo que se describen en la actividad 2 del presente instructivo, conocer la normatividad relacionada con el rotulado de alimentos, Resolución 5109 de 2005 *“por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”*.

Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

ACTIVIDAD 2. Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

ACTIVIDAD 3. Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario

El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas, deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas.

ACTIVIDAD 4. Traslado de alimentos al área de almacenamiento

El personal manipulador del servicio de alimentación, deberá trasladar los alimentos del área de recibo al área de almacenamiento o preparación de acuerdo a la necesidad; durante el traslado las canastillas con alimentos no deben tener contacto directo con el piso, por tanto deberá asegurarse que habrá una estiba o canastilla que sirva de base para el traslado.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos, derivados lácteos y embutidos, deben ingresar al área de almacenamiento en el menor tiempo posible de manera que se asegure la cadena de frío, no sin antes verificar la temperatura de recibo la cual debe ser menor a 6°C.

En el momento en que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el formato control de entradas y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento, este formato podrá diligenciarse durante la jornada de prestación del servicio en las unidades operativas, este diligenciamiento debe realizarse antes de finalizar el día.

Posterior a esto viene el **almacenamiento**, en el cual se verifican las condiciones de conservación, según el tipo de alimento e implementan los siguientes formatos: Control de entrada y salida de alimentos. Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación.

El proceso de almacenamiento requiere tener en cuenta las siguientes actividades:

No.	Actividad	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación y refrigeración	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento en seco	Registro control de entrada y salida de alimentos

ACTIVIDAD 1. Pre alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

El proceso de pre alistamiento debe realizarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio, si se realiza debe tener en cuenta lo siguiente:

Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana.

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

ACTIVIDAD 2. Rotulado de alimentos.

Los alimentos que estén dentro de los servicios deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes el rotulado se realizará sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

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

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.
4. Número de lote cuando aplique.

ACTIVIDAD 3. Almacenamiento en congelación y refrigeración.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24°C , dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras; para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24°C y así verificar el funcionamiento del equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la

periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4°C +/-2°C y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, las condiciones de recolección,

ACTIVIDAD 5. Almacenamiento en seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; 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 anejo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

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 los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura máxima de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, 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 canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

3. Posterior a la explicación de los procesos se realiza el post test, se recuerda que de acuerdo a la resolución 2652 de 2004 los alimentos como vinagre, sal, azúcar y panela no requieren fecha de vencimiento.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar las actividades descritas en los procesos adecuadamente.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	<u>Andrea Paola Camacho F.</u>

Anexos: lista de asistencia – registro fotográfico.

Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista



Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 27 de enero de 2023	Buenas prácticas de manufactura Procesos del servicio de alimentación
	
	



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Memo I2020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 2

Tema: Capacitación BPM

Lugar: CCT Condinamarca

Fecha y hora: 27/01/23 - 1:00 pm

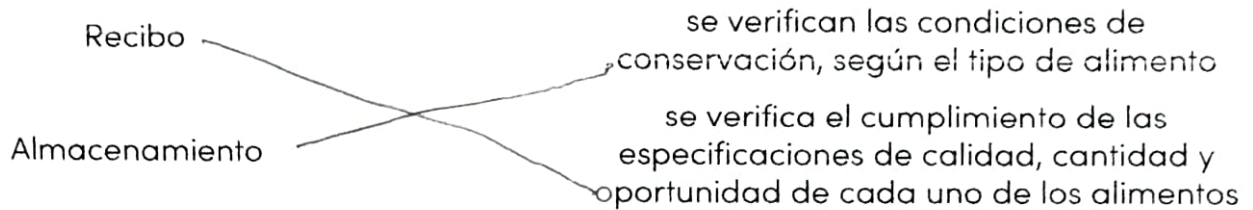
Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Katherine Cubalero	52986999	CCT Condinamarca	S. G.	— o —	3152071146	Katherine
2	Ledy Romero	102455718	CCT Condinamarca	S.G.	— o —	3028273505	Ledy R.
3	Ana Carolina León	1012323046	CCT Condinamarca	S.G.	— o —	3225774300	Condina
4	Ana M Oborio	1.005438054	CCT Condinamarca	Aux Cocina	— o —	3143722900	Ana M.
5	Ana Beatriz Legorreta	1013618967	CCT Condinamarca	S. Gerente	— o —	3125016340	B.
6	Doris Ines Zamora	10155964	CCT Condinamarca	Facilitador	— o —	320159231	Doris
7	Florencia Pardo Puerto L.	1017361748	CCT Condinamarca	Aux Cocina	— o —	3214558400	Florencia
8	Luis Gonzalo Achury	80245355	CCT Condinamarca	S. G.	— o —	3053188166	Luis Achury
9	Guillermo Rico	32753492	CCT Condinamarca	Aux Cocina	— o —	3133181430	CARS
10	Armando Polo Comate	1018422619	CCT Condinamarca	Almacén	— o —	3163577130	Armando

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

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: Carmen Rico

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

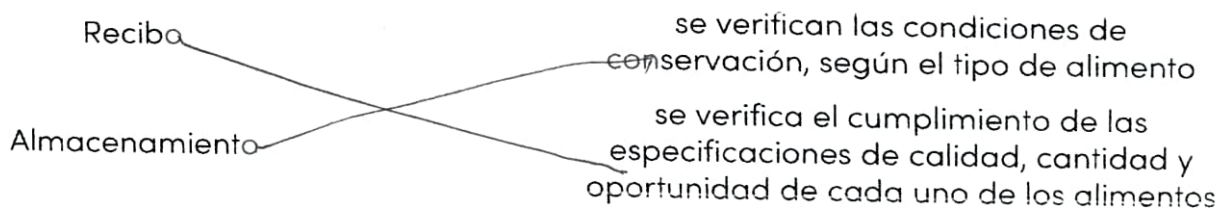
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? AZÚCAR, PANELA, SAL.

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? SAL, AZÚCAR, PANELA

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM

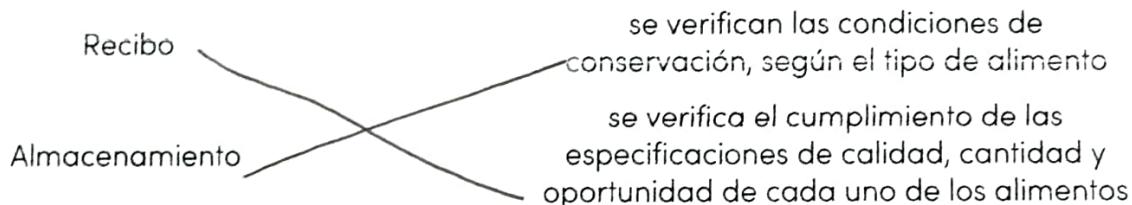
Enero 2023

Pre test

Nombre:

Ana M. Oborio Perez

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento?

Azúcar. Panela. Sal.

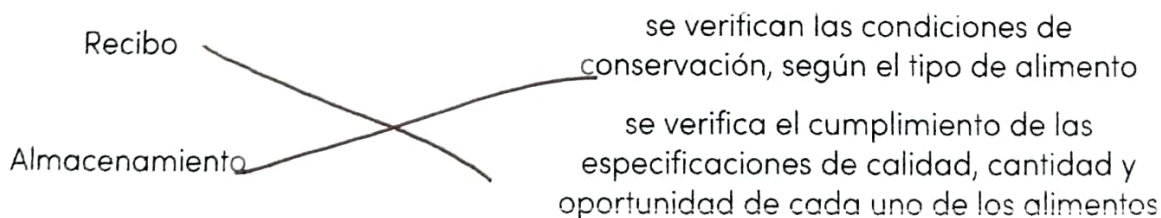
¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

a. Si, se almacenan en su embalaje original

☒ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento?

Azúcar. Panela. Sal.

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

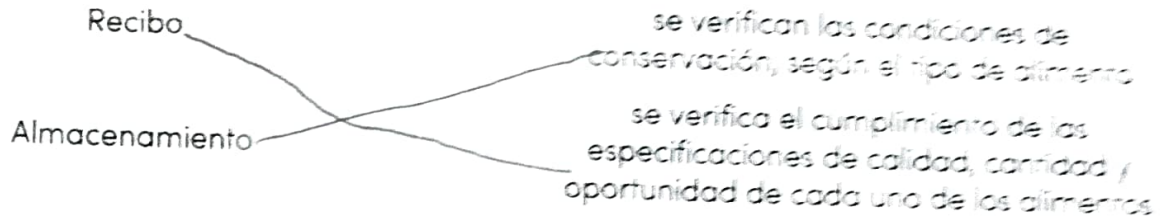
a. Si, se almacenan en su embalaje original

☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: Luis Comendador Acuña

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ Primero en Entrar Primero en Salir

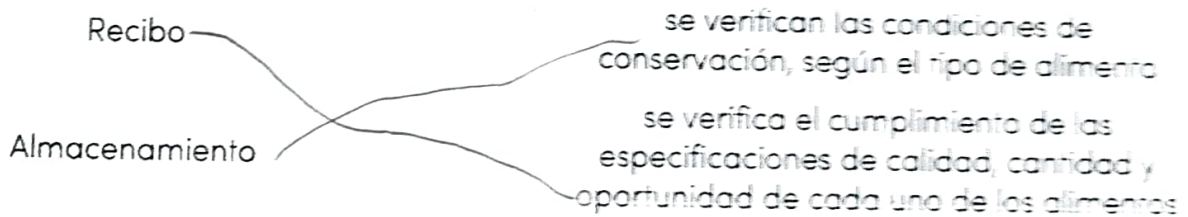
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? AZÚCAR - PANELA - SAL

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? AZÚCAR - PANELA - SAL

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

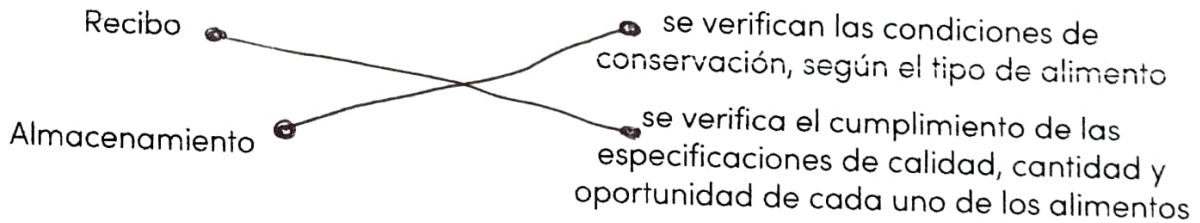
Capacitación BPM

Enero 2023

Pre test

Nombre: Ana Carolina Calderón León

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

~~X~~ Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? azúcar panela sal

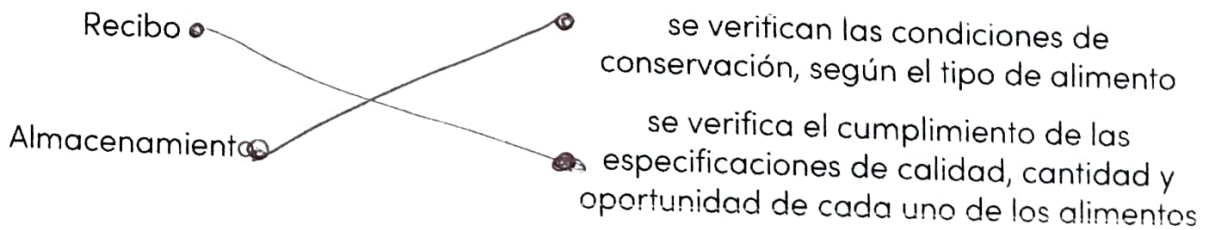
¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

a. Si, se almacenan en su embalaje original

~~X~~ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

~~X~~ Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? azúcar panela sal

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

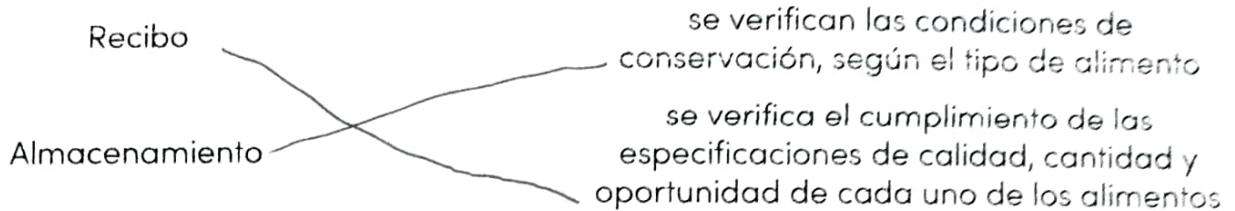
a. Si, se almacenan en su embalaje original

~~X~~ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: Ana Beatriz Lejuizman O

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

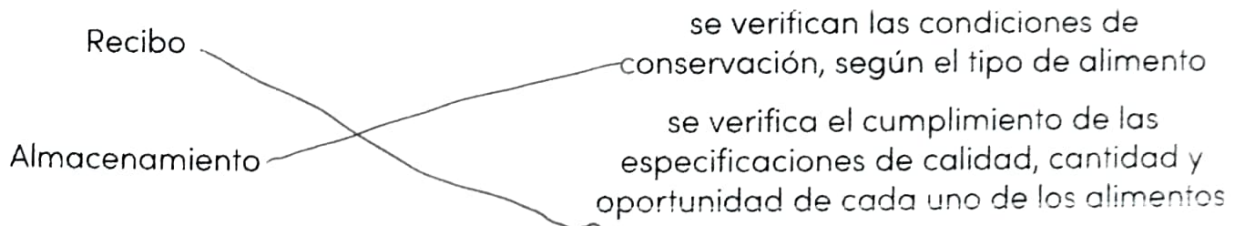
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Sal

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Sal Vinagre Penela azucar

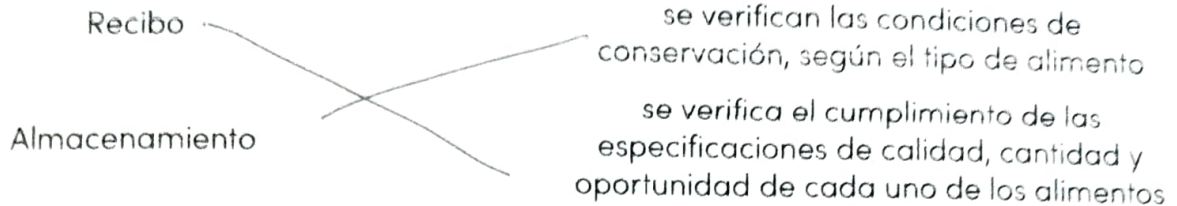
¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: Katherine Caballero

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

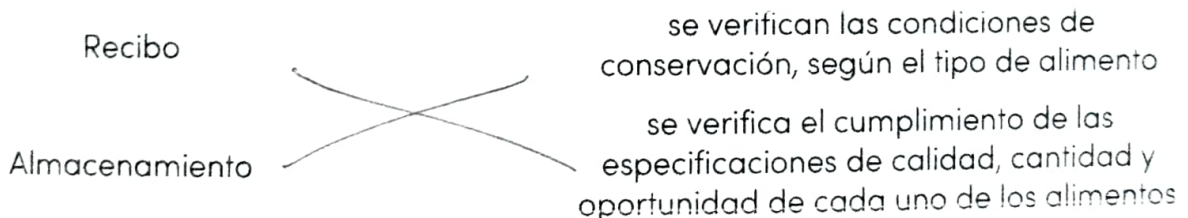
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Azúcar

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Azúcar, panela, vinagre

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

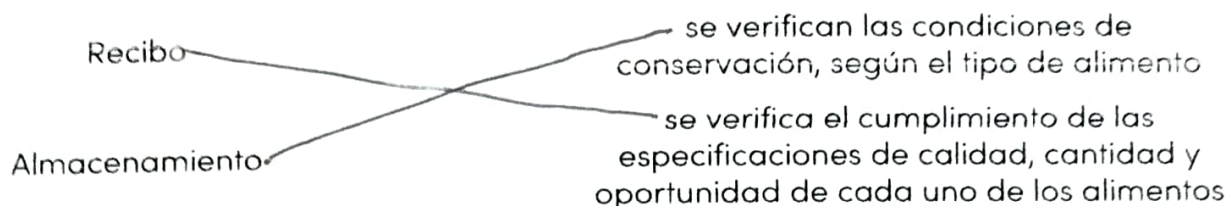
Capacitación BPM

Enero 2023

Pre test

Nombre: Ledy Marufo Romero Useche

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

~~b.~~ Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? AZÚCAR

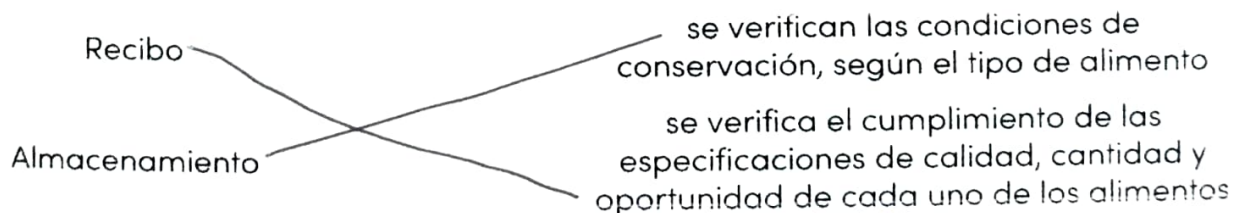
¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

a. Si, se almacenan en su embalaje original

~~b.~~ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar

~~b.~~ Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? AZÚCAR, Vinagre, panes.

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

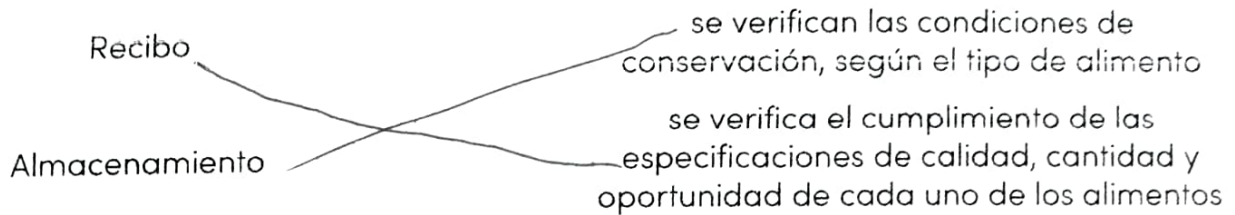
a. Si, se almacenan en su embalaje original

~~b.~~ No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: Paolo Puerto

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ~~X~~. Primero en Entrar Primero en Salir

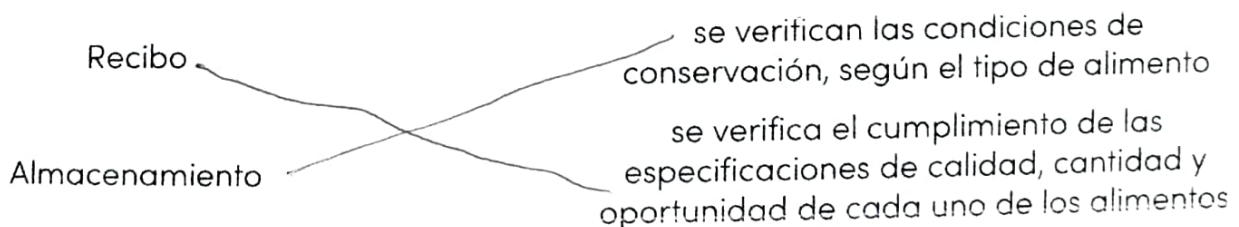
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Sal, vinagre.

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ~~X~~. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ~~X~~. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? Sal, vinagre, panela

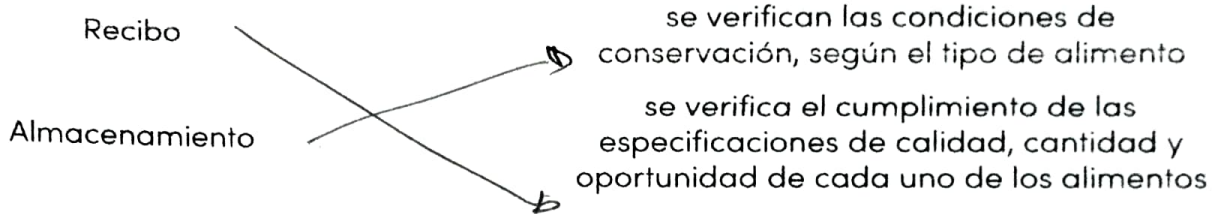
¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ~~X~~. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Capacitación BPM
Enero 2023
Pre test

Nombre: DORIS LANDEANO.

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

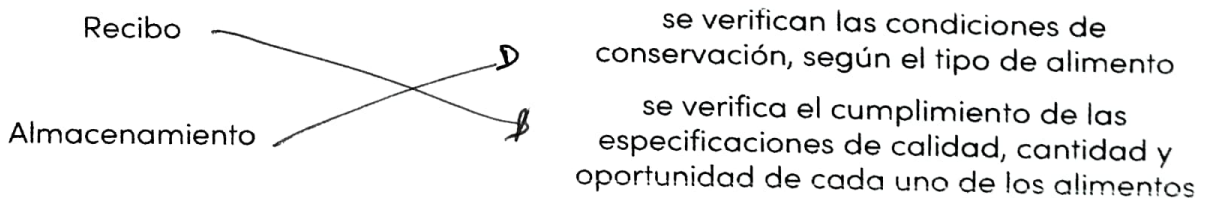
De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? SAL, AZÚCAR, PANAL, VINAGRE

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos

Post test

Relacione el concepto con el proceso de servicio de alimentos:



¿Qué significa la sigla PEPS?

- a. Primero en Encontrar Pasa a Sazonar ☒ b. Primero en Entrar Primero en Salir

De acuerdo a la resolución 2652 de 2004, ¿Qué alimentos no requieren fecha de vencimiento? SAL, AZÚCAR, PANAL, VINAGRE

¿Los huevos se deben almacenar en la cubeta de cartón?

- a. Si, se almacenan en su embalaje original ☒ b. No, se traspasan a cubetas o recipientes plásticos