ACTA N °

FECHA: 26-06-2025

HORA: 4:30 pm – 5:30 pm

LUGAR: Jardines Pepaso

TEMA: Los microorganismos y Principios básicos en BPM

ASISTENTES: Responsables de jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point “Los microorganismos y Principios básicos en BPM”.

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

DESARROLLO:

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

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

Objetivo específico: Socializar la conservación y manipulación de alimentos.

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

Se socializa presentación en powerpoint “Los microorganismos y Principios básicos en BPM”

Contenido:

LOS MICROORGANISMOS



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

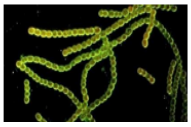


Definición

Por los microorganismos, existen procesos como:

Fotosíntesis. Cianobacterias y algas producen gran porcentaje del alimento y el oxígeno (O_2) necesario para la vida en el planeta.

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



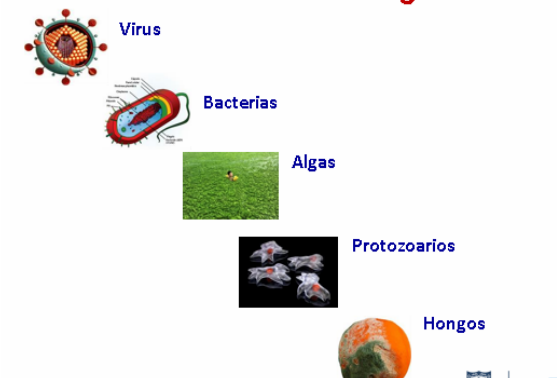
Por los microorganismos, existen procesos como:

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

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



Clasificación de los Microorganismos



Virus

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

Algunos de los virus más importantes son:

- Rotavirus (produce enfermedades gastrointestinales)
- Hepatitis A, B, C y D
- Influenza (gripe)
- VIH (virus causante del SIDA)
- Virus del sarampión
- Virus de la varicela

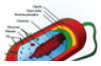


Bacterias

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



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



Bacterias

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



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

Qué son 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.

Qué es un 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. Quedan 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 especia.



¿Qué es alimento adulterado?

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

¿Qué es alimento alterado?

Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.



¿Qué es alimento contaminado?

Alimento que 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.





¿ Qué es 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.

¿ 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.



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

Metodología: Taller virtual

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

CONVOCATORIA: Coordinadora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista		Olga C. Castillo M.

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____SANDY LISETH ROMERO MATIZ_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____DIANA ECHEVERRY CARVAJAL_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_ Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

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

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____Yuly Paola Patiño Sainea _____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____kelly dayhana Pajoy camacho_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: __Laura Camila Escudero _____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____MARIA TERESA GARCIA ROMERO_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____ANGIE JOHANNA SEGURA DELGADO_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

PRETEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____SANDRA MILENA CASTRO VELA _____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: ____NICOLE DAYANA PADILLA CARRERO_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____JEIMY ANDREA TANGARIFE LOPEZ_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____MILEIDIS DEL VALLE IBARRA_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____JENNY ANDREA SANCHEZ_____

FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____NANCY STELLA DUARTE_____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A__Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____Angie Carolina Quiroga_____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A__Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____Sara Yaneth Hilarion CH_____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A__Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

POSTEST PRINCIPIO BASICOS EN BPM

NOMBRE: _____Rosa Angelica Ramirez O_____ FECHA: _26/06/2025_____

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta: (Escoja 1 opción)

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37, Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores._X___

2. Los microorganismos (escoja 1 opción)

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

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

D. Todas las anteriores.___X_

3. **Las buenas prácticas de manufactura – BPM (Escriba falso F o verdadero V)**

__V_ Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Relacione: **A**. alimento contaminado, **B**. Contaminación física, **C**. Alimento alterado

__C_Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos**.**

_B__Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

A___Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o reconocidas internacionalmente.

5. Escriba F o V: __V__ la limpieza y desinfección de los utensilios incluye lavado con agua y jabón, enjuague y desinfección por inmersión en agua con hipoclorito 6 mililitros durante 10 minutos.

Elaborado por: Olga Castillo – nutricionista MND 06913

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema:
2. Lugar o Localidad o Sede: KENNEDY
3. Fecha y hora:
4. Nombre responsable:
5. Dependencia responsable: JI FUNDACION PEPASO

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Laura Escudero	CC	1016010832	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Servicios Generales	N/A	camilaeruiz006@gmail.com	3125965848	Laura E.
2	Sandra Castro	CC	52465934	JI FUNDACION PEPASO	AUX. Servicios Generales	N/A	samimile1993@gmail.com	3138277953	SandraC.
3	Carolina Quiroga Gualteros	CC	1033742093	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angie.quiroga.gualteros@gmail.com	3222128378	Angie Quiroga
4	Diana M Echeverry C.	CC	52135812	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	dianaecheverry0@hotmail.com	3142036760	
5	Nancy Duarte	CC	53036875	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	nancymagio@gmail.com	3213263635	NancyDuarte
6	Sara Hilarion	CC	53011951	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar pedagogica	N/A	Serahilarion@gmail.com	3008163517	Sara Hilarion
7	Dayhana Pajoy	CC	1.012.431.352	JI FUNDACION PEPASO	Aux Pedagógica	N/A	dayhanapajoy@gmail.com	3144592190	Dayhana
8	Sandy Romero	CC	1022975916	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	sandyalejo2501@hotmail.com	3172668187	Sandy R.
9	Angelica Ramirez O.	CC	1030531883	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angelicaramirez2402@outlook.com	3102074043	Angel R.
10	Yuly Paola Patiño S	CC	1023861420	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	yupaza10@hotmail.com	3102549917	Yuly Patiño
11	Maria Teresa Garcia	CC	52325886	JI FUNDACION PEPASO	Mta de Alimentos	N/A		3156933382	Maria Garcia
12	Jenny Sanchez	CC	1012369871	JI FUNDACION PEPASO	manipuladora Alimentos	N/A	jeanscatalina@gmail.com	3214218123	Jenny S
13	Nicole Padilla	CC	1012316891	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Administrativa	N/A	nicol.pcarrero@gm	3202488	NicoleP.
14	Jeimy Tangalife	C.C.	1012104994	JI FUNDACION PEPASO	manipulador Alimentos	N/A	Jeimylope2023@gmail.com	3142932508	Jeimy T.
15				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
16				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
17				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
18				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
19				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
20				JI FUNDACION PEPASO		N/A			

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner