

ACTA N° 06

FECHA: Fusagasugá, Abril 05 del año 2023

HORA: 02:45 pm – 03:30 pm.

LUGAR: Kilometro 2 vía Pasca, Vereda los Sauces, Fusagasugá. Salón de audiovisuales. Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Auxiliares del servicio de alimentos y auxiliares de servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal al salón de audiovisuales
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Diligenciamiento formato pre test
4. Desarrollo del tema
5. Retroalimentación
6. Diligenciamiento formato pos test y formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó la convocatoria al personal al salón de audiovisuales de la institución, teniendo en cuenta medidas de autocuidado y bioseguridad en el marco de la prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión en infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la COVID 19.
2. Se dio inicio a la capacitación siendo las 02:45 pm, socializando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual fue explicar el procedimiento de recepción de alimentos con el fin de asegurar que los alimentos que se reciben en la unidad cumplan con las características microbiológicas, físicas y químicas establecidas en la normatividad
3. Se realizó entrega del formato pre test para ser diligenciado por los asistentes a la capacitación, con el fin de indagar acerca de la información que conocen del tema a desarrollar.
4. Seguidamente se expuso la información acerca del tema a desarrollar, con el apoyo del televisor, se proyectó una presentación en power point con diapositivas; en primer momento se realizó la explicación de las diferentes actividades que contemplan el procedimiento de recibo de alimentos, en el manual de Buenas prácticas de manufactura de la institución:

- Asignación para el recibo de alimentos
 - Recibo de productos según especificaciones.
 - Traslado de alimentos al área de almacenamiento
5. Para continuar se explicó la actividad de la asignación para el recibo de los alimentos:
- explicando que existe un cronograma de recepción de alimentos, el cual es elaborado por el profesional Nutricionista Dietista, en donde se estipulan los días y la frecuencia el recibo de los productos según los grupos de alimentos.
 - La nutricionista dietista de la unidad es la persona responsable de la recepción de los mismos o Auxiliar idóneo y capacitado para ello.
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente.
 - Se debe contar con Básculas, Termómetro, Estibas o canastillas que pueden usarse como base.
6. Después se expuso la actividad de Recibo de productos según especificaciones:
- La nutricionista dietista o el auxiliar destinado en la institución, debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento; además de verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.
7. Para continuar se expuso los criterios a evaluar para la recepción de los alimentos de acuerdo al tipo de alimento recibido.
- Alimentos Perecederos: Son de alto riesgo y se deben identificar las condiciones del medio de transporte de los mismos, el lote, (Carne y lácteos) la fecha de fabricación, la fecha de vencimiento, se toma la temperatura y se determinan las características organolépticas y físicas del alimento, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de calidad. Además durante la recepción de los mismos se debe realizar la verificación de la calidad, realizando el diligenciamiento del formato "Lista de Chequeo de Recepción de Alimentos de Alto Riesgo", evaluando las características organolépticas y físicas de los alimentos, observando las siguientes características generales:
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C.
 - No debe tener fecha de vencimiento expirada.
 - Los empaques no deben estar defectuosos.
8. Después se explicaron los criterios mínimos de aceptación o rechazo de los Víveres, según el manual de buenas prácticas de manufactura de la institución
9. Además se expuso que de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga, ni para productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.

10. Se explicó que para la recepción de los Alimentos no perecederos: Se revisa el rotulado con el que ingresa, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento, de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
 - Vinagre.
 - Sal para consumo humano.
 - Azúcar sólido.
 - Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
 - Panela.
11. Luego se expuso la actividad de Traslado de alimentos al área de almacenamiento, en la cual el alimento se distribuye según sus características de la siguiente manera:
 - Verduras, frutas, papa y plátano: Estante de almacenamiento de Fruver.
 - Verduras (Hojas), Tomate maduro, coles, y demás verduras: Refrigerador
 - Yuca, Arracacha, Arveja Verde sin cascara, Frijol verde sin cascara: Congelador.
 - Pulpa de fruta: Congelador,
 - Cárnicos, pollo, pescado, embutidos, lácteos y derivados se disponen en el cuarto de refrigeración y/o congelación.
 - Cereales, leguminosas, harinas, galletería, aceites, grasas, panela, huevo, entre otros, en la bodega.

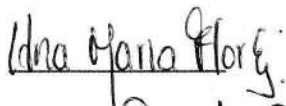
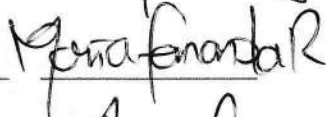
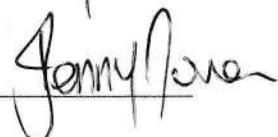
Además el auxiliar encargado del recibo de alimentos, deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base o en estibas.
12. Se realizó retroalimentación del tema desarrollado durante la capacitación mediante preguntas aleatorias a los participantes
13. Para finalizar, se realizó entrega de formato pos test, a los asistentes para evaluar el tema desarrollado y se realizó diligenciamiento de formato de asistencia.
14. Se dio por terminada la capacitación siendo las 03:30 pm.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de mayo del año 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. María Flor Elba Zuluaga Duque	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionista Dietista	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionista Dietista	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	

Anexos: Evidencia Fotográfica de la capacitación.

Elaboró:

María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica





AGENCIA MAYOR
DE PROTECCIÓN
SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Memo I2020035152 - 17/12/2020

Página: 2 de 2

Tema:

Procedimiento de recepción de alimentos

Lugar:

Comunidad de Ciudad de Bogotá

Fecha y hora:

05/04/2023
02:45 pm - 03:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext./ Celular	Firma
1	Liliana Torres	1069718331	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3007361808	[Firma]
2	Flora Elvira	39623961	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3270661808	[Firma]
3	Francisco Torres	53931801	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3212418006	[Firma]
4	Francisco Torres	39707776	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3213337241	[Firma]
5	Dolly Tomé Torres	20024545	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3138941113	[Firma]
6	José Villalobos	1069756673	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3008489376	[Firma]
7	Jesús Bedoya	1002805344	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		1002805344	[Firma]
8	Hector Torres	4483841	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3227112011	[Firma]
9	Sandra Tapia	731742	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3132767681	[Firma]
10	Katrin Pedraza	1072896341	Comunidad de Ciudad de Bogotá Francisco Torres	AUX		3005543331	[Firma]

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.



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Página: 1 de 2

de alientos.

Indando Itogor
Teg. 12/1/2012

05/04/2023

02:45 PM - 03:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext./ Celular	Firma
11	Diana Castellanos	300358953	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Alimentos	— — — 0	3727725708	Diana C.
12	Jada Andrea Belli	107075406	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Alimentos	— — — 0	3112022630	Jada Bellem
13	Martina Flores	30-370975	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	AUX Alimentación	— — — 0	3102142481	[Firma]

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.

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. ()
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: En buen estado y no vencidos
 - Carnes: no deben venir congeladas ni con mal olor.
 - Frutas y Verduras que no vengán dañadas ni en malas condiciones

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. ()
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: En buen estado y no vencidos
 - Carnes: No deben venir congeladas ni con mal olor.
 - Frutas y Verduras que no vengán dañadas ni en malas condiciones

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Flora Guevara FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: Fecha de vencimiento
 - Carnes: que estén frescos y de buen olor
 - Frutas y Verduras: que no estén sobre maduras

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Flora Guevara FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (✓)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: Fecha de vencimiento
 - Carnes: de buen olor y buen color
 - Frutas y Verduras: no estén sobre maduras

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Paola T. Sanchez FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: q' estén en buen estado no golpeado.
- Carnes: color rojo y brillante.

- Frutas y Verduras

olor normal
buen color.

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Paola T. Sanchez FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: q' estén en buen estado no golpeados.
- Carnes: color rojo y brillante.

- Frutas y Verduras

olor normal
buen color.

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Dolly Yamile Morales FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: que no estén golpeados, fecha de vencimiento.
 - Carnes: color rojo.
 - Frutas y Verduras: olor normal, color verde.

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Dolly Yamile Morales FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: que no estén golpeados, fecha de vencimiento.
 - Carnes: color rojo.
 - Frutas y Verduras: olor normal, color verde.

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: José Villalobos FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (F)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados:
- Carnes: *que este en buen estado no golor*
- Frutas y Verduras *color rojo y brillante*

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: José Villalobos FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (F)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: *que este en buen estado y no golor*
- Carnes: *color rojo y brillante*
- Frutas y Verduras *olor normal*
buen color

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Sandra Milva Tangorfe FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: *que no este golpeado, ni con Fisuras*
- Carnes: *Buen olor y color*
- Frutas y Verduras *que no estén con amagaduras ni sobremaduras*

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Sandra Milva Tangorfe FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: *que no estén golpeados, ni con Fisuras*
- Carnes: *Buen olor y color*
- Frutas y Verduras *que no estén con amagaduras ni sobremaduras*

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Ange Katerin Pedraza Pavia FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: No golpeado - Sin destapar
- Carnes: Buen olor - buen color
- Frutas y Verduras Sin amayaduras y mal olor

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Katerin Pedraza FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: No golpeado - Sin destapar
- Carnes: Buen olor - Buen color
- Frutas y Verduras Sin amayaduras y mal olor

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Dora Yoceth Castiblanco P FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: ^{Nº} golpeados, fecha vencimiento
 - Carnes: color, olor y textura específica.
 - Frutas y Verduras = magulladas limpias que no están sobremaduras y roto

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Dora Yoceth Castiblanco P FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: No golpeados fecha vencimiento
 - Carnes: color, olor y textura específica.
 - Frutas y Verduras = magulladas limpias que no están sobremaduras y roto

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Judy Andrea Beltrán FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (✓)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: Fecha de Vencimiento y Sellados
 - Carnes: Color y Textura
 - Frutas y Verduras limpias - en buen estado

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Judy Andrea Beltrán FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (✓)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (✓)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: Fecha de Vencimiento - Sellados
 - Carnes: Color y Textura
 - Frutas y Verduras Tengan Rotulo - limpias

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Jesus Bedoya Flores FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: fecha de vencimiento, sin golpes
 - Carnes: no congeladas, rotadas
 - Frutas y Verduras que no estén golpeadas, rotadas y no tan maduras

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Jesus Bedoya Flores FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (✓)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (✓)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (✓)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. F

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: fecha de vencimiento, sin golpes
 - Carnes: no congeladas, rotadas
 - Frutas y Verduras que no estén golpeadas, rotadas y no tan maduras

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Hector Joel Aristizábal FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (b)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puedes ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (b)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (b)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (b)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: que no este golpeado
 - Carnes: buen color y olor
 - Frutas y Verduras: que no estén amarragadas

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Hector Joel Aristizábal FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (b)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puedes ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (F)
 - La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (V)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: que no este golpeado
 - Carnes: buen color y olor
 - Frutas y Verduras: que no estén amarragadas

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Myrtha Flores FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cármicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: que tengan fecha vencida
 - Carnes: olor, color
 - Frutas y Verduras: que tengan buena madurez

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Francisco y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Myrtha Flores FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:
 - El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
 - El sitio destinado para el recibo de alimentos puede ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
 - El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
 - La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
 - La temperatura de los cármicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (F)
 - La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:
 - Enlatados: fecha vencida
 - Carnes: olor, color
 - Frutas y Verduras: que no tengan Antrax

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Franciso y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

PRE TEST

NOMBRE: Blanca yohane V FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:

- El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
- El sitio destinado para el recibo de alimentos puedes ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
- El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
- La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
- La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. ()
- La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos.

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: fecha vencida
- Carnes: olor, color
- Frutas y Verduras: que no tengan comenagachar

PROGRAMA DE CAPACITACION AREA DE NUTRICION
Hogar Franciso y Clara

TEMA: Procedimiento de Recepción de alimentos

POS TEST

NOMBRE: Blanca yohane V FECHA: 05-04-2023

1. Responda Falso (F) o Verdadero (V) según corresponda:

- El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
- El sitio destinado para el recibo de alimentos puedes ser cualquier área del Centro y NO debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (F)
- El transporte se debe realizar en vehículo que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad. (V)
- La persona encargada debe Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
- La temperatura de los cárnicos, pollo, pescado, lácteos y derivados y embutidos debe ser menor a 4°C. (V)
- La fecha de vencimiento de los productos debe estar vencida y los empaques deben estar defectuosos. (F)

2. Mencione dos criterios de aceptación de los siguientes alimentos:

- Enlatados: fecha vencida
- Carnes: olor, color
- Frutas y Verduras: que no estén muy agria