ACTA N° 81

FECHA: Fusagasugá, Febrero 07 del año 2024.

HORA: 3:30 pm – 4:00 pm.

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

TEMA: Plan de Compras y Proveedores de alimentos.

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria del personal
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Diligenciamiento del formato Pre test
4. Desarrollo del Tema
5. Retroalimentación
6. Diligenciamiento de formato Pos test y formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó 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 reunión siendo las 03:30 pm, socializando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual fue explicar a los auxiliares del servicio de alimentación y servicios generales el procedimiento de compras y proveedores de alimentos de la institución, con el fin de garantizar el abastecimiento inocuo y de calidad de las materias primas e insumos, equipos, y servicios que cumplan con las especificaciones técnicas y que sean viables económicamente para la institución.
3. Se realizó entrega del formato pre test a cada uno de los asistentes, con el fin de indagar que información conocían acerca del tema a desarrollar.
4. Seguidamente se expuso la información acerca del tema a desarrollar, con el apoyo de una presentación de diapositivas, que fueron expuestas en el televisor; en primer momento se explicó el término proveedor, el cual hace referencia a aquellas personas o empresas que nos abastecen de los productos

necesarios para desarrollar nuestra actividad empresarial. Gracias a ellos, disponemos de las materias primas para fabricar nuestros productos, o las existencias necesarias para poder venderlas de nuevo y obtener beneficios.

Después se describió el proceso de compras, según el manual de buenas prácticas de manufactura de la institución:

- Se identifica requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar:
  Identificación de necesidad de cada alimento con base en el ciclo de minutas, Tabla de Porciones, derivación de dietas y cobertura actual. Se requiere conocer las características organolépticas y físicas de los alimentos.
  Las cantidades se calculan de acuerdo al ciclo de menús, las cantidades necesarias por alimento dado en la tabla de porciones y Manual de dietas, con el fin de cubrir las necesidades del servicio de alimentos, teniendo en cuenta que en este proceso se deben considerar las pérdidas o el rendimiento de algunos alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido. Este procedimiento se realiza considerando la cantidad de alimento bruto por preparación, la frecuencia de compra, el número de personas, basado en lo anterior se elabora la Lista de Pedido.
- Identificar al proveedor y realizar cotización: Elaboración por parte del profesional de Nutrición y Dietética de la base de datos de los proveedores, la cual consta de: nombre del proveedor, persona de contacto, Dirección, Teléfono de contacto fijo y/o celular, correo electrónico, alimento que provee y periodicidad de compra.
- Seleccionar los proveedores:El profesional de Nutrición y dietética y la Dir ectora, realiza la selección de proveedores de acuerdo a los resultados y análisis de la información registrada en el Directorio de proveedores, el pedido y cotización. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible contar con los certificados de calidad.
- Recepción de documentos: La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores es:
  Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
  Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
  Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega.
  Registros sanitarios de los productos (Si aplica)
  Ficha técnica del producto (especificando la información requerida para análisis de peligros).
  El Nutricionista Dietista se encarga de la recepción de la documentación y verificar mensualmente los documentos que están por vencerse, con el fin de solicitar a los proveedores los documentos a vencer.

- Finalización de compra del producto

Además se socializaron cada uno de los proveedores de alimentos que actualmente traen las materias primas a la institución, los cuales son:

Grupo de alimentos	Proveedores
Huevos	**Granja avícola los medios**
Lácteos y derivados	**Lácteos la esmeralda SAS**
Pollo	**Pollo Extra colombiano SAS**
Carne de res Carne de cerdo	**Deli Carnes H.B**
Filete de pescado	**Comercializadora FresMar SAS**
Frutas Y verduras	**Fruver Monte Blanco**
Abarrotes	**El gran surtidor**

De igual forma se explicó que existe un cuadro de horarios de entregas de materias primas:

- Pedido de Frutas y verduras: Viernes de 06:00 am a 08:00 am - Semanal
- Pedido de alimentos de grano: Viernes de 06:00 am a 08:00 am – Quincena
- Pedido de pollo, Carnes, pescado: Viernes de 02:00 pm – 03:00 pm semanal
- Responsable : Nutricionistas Dietistas

5. Se realizó retroalimentación del tema desarrollado durante la capacitación, para lo cual de manera aleatoria se realizaron preguntas referentes al tema desarrollado, con el fin de identificar si habían comprendido el tema expuesto
6. Para finalizar, se realizó entrega de formato pos test de la capacitación, con el fin de evaluar la información expuesta y se realizó diligenciamiento del formato de asistencia; se dio por terminada la capacitación siendo la 04:10 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Marzo del año 2024.

En constancia de lo anterior firman:

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

Elaboró:
María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica





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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de compras y Proveedores de alimentos **2. Lugar:** Salón de audiovisuales Comunidad de cuidado **3. Fecha y hora:** 07/02/2024 03:30Pm-04:00pm

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Liliana Torres	1069718331	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX S. Generales	Contratista	—	3007364808	
2	Katerin Pedraza P	1072896374	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux Alimentos	Contratista	— / —	3005843831	Katerin P.
3	Diana Castellanos	1003559853	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	Contratista	—	3227735708	
4	Alba Isaura Rodriguez	20391616	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	Contratista	—	3133154704	
5	Yenni Parda Corredor	1014945568	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Despensa	Contratista	— / —	3145249902	Yenni Parda
6	Andrea Rico Pinto	1064734474	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux Alimen	Contratista	— / —	3053647277	
7	Maria T. Sanchez	39.707.726	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aut. Alimen	Contratista	—	3213889240	Maria T. Sanchez
8	Dolly Hoyos Mon	20824545	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Auxiliar Alimentos	Contratista		3138414413	
9	Flor Elvira Torres	39623961	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Cocina	Contratista	— — —	3227066168	
10	Gerardo Mahecha	1072895460	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX cocina	Contratista	— —	3233152211	Gerardo.
11	Heidy Rocio Neto	1069746830	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Cocina	Contratista	rocionieto1231@gmail	3196967425	Heidy Rocio Neto
12	Sandra Tanjifa	24-737192	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Ten Alimento	contratista	— — o —	3132364081	
13			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
14			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
15			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
16			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
17			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
18			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
19			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					
20			COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA					

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 CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Alba Inés Rodríguez FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     lacteos la esmeralda. martes y viernes. 6:am – 7 am.
   - Proveedor de frutas y verduras
     Frover montebanco viernes 6 am – 8am.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     viernes 02:00pm – 3 pm.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Alba Inés Rodríguez FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     martes y viernes 6am a 7am
   - Proveedor de frutas y verduras
     viernes 6am - a 8am
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     viernes 02pm a 3pm.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Diana Lizeth Castellanos FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     (d.) Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     (d.) Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     Martes y viernes 8 a 9 am
     cada ocho días
   - Proveedor de frutas y verduras
     viernes de 6 a 8 am
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     viernes de 2 a 3

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Diana Lizeth Castellanos FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     (d.) Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     (d.) Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     Martes y viernes 6 a 7 am.
   - Proveedor de frutas y verduras
     viernes de 6 a 8 am.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     viernes de 2 a 3 pm

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     ~~d~~ Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     ~~d~~ Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: ~~Jueves~~ Viernes
   - Proveedor de frutas y verduras ~~Viernes~~ ~~Jueves~~ Viernes
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Viernes

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     ~~d~~ Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     ~~d~~ Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: ~~Jueves~~ Viernes
   - Proveedor de frutas y verduras ~~Jueves~~ – Viernes
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Viernes

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     (d.) Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     (d.) Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     Martes y viernes 8.AM
   - Proveedor de frutas y verduras
     Viernes 6-8 AM
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     Viernes 2-3 Tarde

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     (d.) Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     (d.) Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     Martes y viernes 6-7 AM
   - Proveedor de frutas y verduras
     Viernes 6-8 AM
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     Viernes 2-3 tarde

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Dolly Morales. Mora FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     6 a m a 7:00 a m
   - Proveedor de frutas y verduras
     600 a m a 8:00 a m.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     2:00 p m. a 3:00 p m.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Dolly Morales. Mora FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados:
     6.00 a 7.00 a m.
   - Proveedor de frutas y verduras
     6:00 a m a 8:00 a m.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado
     2:00 p m a 3.00 p m.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Maria T. Sanchez FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: 6 Am. a 7.
   - Proveedor de frutas y verduras 6: A.m. a 8. Am
   - Proveedor de carne, pollo y pescado 2 p.m a 3 Pm

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Maria T. Sanchez FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: 6 A.m – a 7 A.m.
   - Proveedor de frutas y verduras 6. Am - 8 Am.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado 2 Pm a 3 Pm.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Andrea Daza Parra FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     d. Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     d. Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: 6:00 Am
   - Proveedor de frutas y verduras 6:00 Am
   - Proveedor de carne, pollo y pescado 9:00 am - a 11am

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: Andrea Daza. FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     d. Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     d. Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: 6:00 am - 7:00 am
   - Proveedor de frutas y verduras 6:00 am.
   - Proveedor de carne, pollo y pescado 2:00 Pm - 3:00 Pm.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: Héctor Molina FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     d. X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     d. X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: Viernes 8:am
   - Proveedor de frutas y verduras Viernes 6:a 8
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Viernes 2 A 3

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PÓS TEST

NOMBRE: Héctor Molina. FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     d. X Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     d. X Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de :
   - Proveedor de lácteos y derivados: Viernes 8 am
   - Proveedor de frutas y verduras Viernes 6 a 8
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Viernes 2 a 3.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
PRE TEST

NOMBRE: _____ FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X d. Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X d. Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de : Jueves 7AM
   - Proveedor de lácteos y derivados:
   - Proveedor de frutas y verduras ~~Hornes~~ Jueves
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Jueves 7AM 6 A 8 M.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: PLAN DE COMPRAS – PROVEEDORES DE ALIMENTOS
POS TEST

NOMBRE: _____ FECHA: 07-02- 2024

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores de alimentos es:
     a. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
     b. Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
     c. Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega
     X d. Todas las anteriores
   - La persona encargada de realizar el plan de compras de cada una de las materias primas que se requieren en el servicio de alimentación es:
     a. Técnico en cocina
     b. Auxiliar de alimentos
     c. Coordinadora de la institución
     X d. Nutricionista Dietista
2. Mencione los horarios de entregas de materia prima de : Jueves
   - Proveedor de lácteos y derivados:
   - Proveedor de frutas y verduras Jueves
   - Proveedor de carne, pollo y pescado Viernes