# ACTA N° 219

FECHA: Fusagasugá, Abril 03 del año 2024.

HORA: 3:00 pm – 4:00 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 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 03:00 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 recepción de alimentos, con el fin de asegurar que los alimentos que se reciben en la institución, cumplan con las características microbiológicas, físicas y químicas establecidas en la normatividad.
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 que la primera actividad en el proceso de recepción de alimentos es :

- Asignación para el recibo de alimentos: En donde el profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos, de igual forma se debe :
  - Designarla persona encargada de recibir los alimentos: Esta responsabilidad recae en el Técnico de Alimentos.
  - Establecer un lugar de recibo: 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.
- Recibo de productos según especificaciones: La persona encargada de la recepción de los alimentos, debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada.

Además se explicó a los asistentes que los alimentos perecederos: Son de alto riesgo y se deben identificar las condiciones del medio de transporte de los mismos, el lote, (Carnes 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. Así mismo se explicó, que para la verificación de la calidad se debe diligenciar el 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.

Para continuar, se explicaron los criterios de aceptación y rechazo para la recepción de alimentos de alto riesgo:

| ALIMENTO | ACEPTE | RECHACE |
|---|---|---|
|  CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA | Color: Rojo brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.<br>Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda.<br>Olor: Ligero característico. | Carne verdosa o café oscuro, descolorida.<br>Superficie viscosa, babosa o con lama.<br>Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes.<br>Mal olor. |

| ALIMENTO | ACEPTE | RECHACE |
|---|---|---|
| | Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso). | Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento. |
|  POLLO | Color: Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.<br>Textura: Firme, húmedo.<br>Refrigerado a 4ºC o menos.<br>Olor: Ligero característico. | Carne grisácea, verdosa o amoratada.<br>Porciones pegajosa bajo las alas y por las coyunturas.<br>Carne blanda, olor agrio o rancio.<br>Sin refrigerar y a más de 4ºC. |
|  PESCADOS | Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos.<br>Carne firme y elástica.<br>Sin presencia de olor fuerte<br>Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos. | Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos.<br>Carne flácida y blanda.<br>Si queda la huella de los dedos impresa.<br>Olor agrio y amoniacal.<br>Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento. |
|  LACTEOS | Pasteurizados y con olor característico.<br>Sabor: Dulce.<br>Apariencia: Sin partículas extrañas.<br>En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse.<br>Refrigerados a 4ºC o menos. | Sin pasteurizar y con olores extraños. Olor a Rancio.<br>Apariencia: con partículas extrañas y/o moho.<br>Con recipientes o envases en mal estado.<br>Sin fecha de caducidad o ya vencida.<br>Sin refrigerar y a más de 4ºC. |
|  HUEVOS | La yema no se rompe fácilmente.<br>La clara se adhiere a la yema perfectamente.<br>Sin roturas, limpio, sin presencia de excremento. | La yema está aplastada.<br>La clara es aguada.<br>Quebrado, manchado y con excremento o heces.<br>Al agitarlo se siente movimiento. |

| ALIMENTO | ACEPTE | RECHACE |
|---|---|---|
|  ENLATADOS | Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación.<br>De un fabricante confiable.<br>Con fecha de vencimiento y número de lote. | Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas.<br>Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada. |
|  ALIMENTOS SECOS | Empaque en buen estado, limpio e integro.<br>Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña.<br>Con fecha de vencimiento, y número de lote | Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho.<br>Restos de insectos o huevecillos.<br>Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada. |
|  FRUTAS Y VERDURAS | Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho.<br>Olor normal.<br>Tejidos finos. | Sucias.<br>Descompuestas.<br>Con magulladuras.<br>Con moho. |

Después, se explicó que de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, no se requiere 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.

***Alimento no perecedero**:* 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.

- **Traslado de alimentos al área de almacenamiento:** 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.Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío.

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 04:00 pm

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Mayo 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 | |
| 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
Elaboró:
María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

## Evidencia Fotográfica






ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

**PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL**

**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**

| Código: FOR-GD-023 |
|---|
| Versión: 1 |
| Fecha: Memo (2023023883 - 14/08/2023 |
| Página: 1 de 1 |

1. Tema: Procedimiento de recepción de alimentos 2. Lugar: Salón de auditorios de la comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 03/04/2024 - 03:00PM-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 | Yeni Rodriguez L. | 1004145566 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX Alimentos | CONTRATISTA | | 3143249902 | |
| 2 | Heidy Rocio Nieto | 1069746830 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX cocina | CONTRATISTA | | 3196407425 | |
| 3 | Maria T. Sanchez | 39.707.726 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX. S. Generales | CONTRATISTA | | 3213889240 | |
| 4 | Gerardo Madera | 1072895460 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX cocina | CONTRATISTA | | 3233152211 | |
| 5 | Jara Rodriguez | 2039616 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | Aux Alimentos | CONTRATISTA | | 3133154704 | |
| 6 | Andrea Roza | 1064734434 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | Aux Alimentos | CONTRATISTA | | 3053647172 | |
| 7 | Sandra Milena [illegible] | 24737742 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | Aux Alimentos | CONTRATISTA | | 3132369681 | |
| 8 | [illegible] | 39623961 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX de Alimentos | CONTRATISTA | | 3227066884 | |
| 9 | Johnathan Rodriguez | 3028597435 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX Generales | CONTRATISTA | | 3028597435 | |
| 10 | Diana Castellanos | 1033533933 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX Alimentos | CONTRATISTA | | 3227735798 | |
| 11 | Dolly Y. Morales M. | 20824025 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | Auxiliar Alimentos | CONTRATISTA | | 3138994413 | |
| 12 | Liliana Torres | 1069718831 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | AUX Alimentos | CONTRATISTA | | 3007364808 | |
| 13 | Paola Rodriguez | 1001569631 | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | Aux. S Generales | CONTRATISTA | | 3167447071 | |
| 14 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 15 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 16 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 17 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 18 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 19 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |
| 20 | | | COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA | | CONTRATISTA | | | |

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: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**PRE TEST**

NOMBRE: Flor Teresa [illegible] FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. ( V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   ARROZ - AZUCAR, PANELA

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   CARNE, Buen color y olor
   Pollo igual-
   Pescado que no tenga
   la agalla Blanca
   No tenga mal olor

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**POS TEST**

NOMBRE: Flor Teresa [illegible] FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   ARROZ AZUCAR- PANELA

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   CARNE Buen color
   Buen olor Pollo igual
   Pescado no tenga
   la agalla Blanca
   no tenga mal olor

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**PRE TEST**

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Panela, Arroz, Azucar

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * los carnicos que vengan con buen color olor y en carro de transporte de alimentos
   * En los alimentos perecederos y abarrotes que vengan en buenas condiciones no vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**POS TEST**

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   panela, Arroz, Azucar

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * los carnicos que vengan con buen color olor y en carro de transporte de alimentos
   * en los alimentos perecederos y abarrotes que vengan en buenas condiciones no vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**PRE TEST**

NOMBRE: Maria Isabel FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   vinagre
   Sal
   Azucar
   Panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

- Los carnicos q' se encuentren en buen estado q' no tengan mal olor etc.

- los alimentos perecederos y abarrotes q' vengan en buenas condiciones.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**POS TEST**

NOMBRE: María F. Sanchez. FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. ( )
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (V)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Sal
   Azucar
   Panela
   vinagre.

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

- Los carnicos q' se encuentren en buen estado y q' no tengan mal olor etc.

- los alimentos perecederos y abarrotes q' vengan en buenas condiciones.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**PRE TEST**

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Pastas, Arroz, Panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * carne de de buen color y olor, al igual que el pollo
   * Pescado que este en buen estado y la agaya Rojita

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**POS TEST**

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Azucar, Panela, Arroz

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * carne de buen color Y olor, al igua que el pollo
   pescado que este en buen estado y la agaya Rojita

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**PRE TEST**

NOMBRE: Sandra Milena Tanfuz FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Sal- Azucar/ vinagre

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   *Las Carnes que vengan - con Color y olor. Adecuado
   *en los Alimentos Perecedros y Abarrotes que bengan en buenas condiciones ni vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**POS TEST**

NOMBRE: Sandra Milena Tanfuz FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Sal
   Azucar
   vinagre

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   *Las Carnes que vengan con Color y olor Adecuado
   *en los Alimentos Perecedros y Abarrotes que bengan en buenas condiciones No Vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**PRE TEST**

NOMBRE: Dolly Morales Mora FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Panela, Azucar, Sal

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   - las carnes que esten en buen estado y olor, color
   - En los alimentos perecederos y abarrotes q= vengan en buenas condiciones no vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**POS TEST**

NOMBRE: Dolly Morales Mora FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Panela
   Azucar
   Sal

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   - las carnes q= esten en buen estado de olor y color
   - En los alimentos perecederos y abarrotes que vengan en buenas condiciones; no vencidos ni dañados

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**PRE TEST**

NOMBRE: Yeni Padilla Coronel FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento ~~(F)~~

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Arroz, vinagre, panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * Carnes. ~~de CA Bde EO~~ con buen color.
   * Pescado en Buen estado

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**POS TEST**

NOMBRE: Yeni Padilla Coronel FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento ~~(F)~~

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   Arroz, vinagre, Panela.

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes
   * carnes. con buen color.
   * Pescado en Buen estado.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**PRE TEST**

NOMBRE: Alba Jaca Rodriguez FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Sal, vinagre
   Panela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   * El Color de la carne
   * El olor
   * la fecha de vencimiento
   * la textura

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**

**POS TEST**

NOMBRE: Alba Jaca Rodriguez FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (F)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:

   Vinagre
   Sal
   Azucar

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   * El color de la carne
   * la temperatura
   * la textura del producto
   * el empaque.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**PRE TEST**

NOMBRE: Diana Yoseth Castellanos FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (V)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   vinagre
   sal para consumo humano
   Ponela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   carne = color rojo temperatura 4°C
   olor característico
   sellados
   fecha de vencimiento

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
**TEMA: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÒN DE ALIMENTOS**
**POS TEST**

NOMBRE: Diana Yoseth Castellanos FECHA: 03-04- 2024

1. Marque Falso (F) o Verdadero (V), según corresponda
   a. El profesional Nutricionista Dietista elabora el cronograma de los días para el recibo de los productos según los grupos de alimentos. (V)
   b. El sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. (V)
   c. La persona encargada debe comparar las especificaciones y criterios de calidad, cantidad y oportunidad de los alimentos recibidos y garantizar su cumplimiento. Verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. (V)
   d. No se debe revisar el rotulado de los alimentos, identificando fecha de fabricación y fecha de vencimiento (V)

2. Mencione 3 alimentos que según la Resolución 5109 de 2005, no requieren indicación de la fecha de vencimiento y/o de duración mínima para:
   vinagre
   sal para consumo humano
   Ponela

3. Mencione 2 criterios de aceptación para alimentos cárnicos y para alimentos perecederos o abarrotes

   Carne = color rojo temperatura 4°C
   olor caracteristicas
   sellados
   fecha de vencimiento