ACTA N° 301

FECHA: Fusagasugá, Mayo 08 del año 2024

HORA: 03:00 pm – 03:30 pm.

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

TEMA: Almacenamiento de alimentos

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal
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 audio visuales, teniendo en cuenta el distanciamiento social, y el uso adecuado de elementos de protección personal: gorro y tapabocas, además de gel antibacterial, como medida preventiva frente a la pandemia 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 resaltar la importancia de mantener la inocuidad de los alimentos en el proceso de almacenamiento de los mismos, para evitar cualquier tipo de contaminación.
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 de una presentación de diapositivas, que fueron expuestas en el televisor; en primer momento se explicó que el almacenamiento de los alimentos depende del tipo de productos que se va a guardar, además el almacenamiento apropiado de alimentos, el cual reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua

y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos.

Luego se expuso la clasificación de las áreas de almacenamiento:

- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en congelación

Después se explicó cada uno de las áreas de almacenamiento de alimentos, en primer lugar el área de almacenamiento de alimentos no perecederos, en el cual se debe tener en cuenta:

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

En segundo lugar el almacenamiento de alimentos en refrigeración, en el cual se mantienen temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas pero no las mata, por lo tanto los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C. Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

- No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío.
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- Guardar los alimentos ácidos en vasijas de peltre, vidrio, o porcelana, nunca en vasijas de aluminio o cobre.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.

- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: primeras entradas primeras salidas.

En tercer lugar se explicó que en el almacenamiento Congelado Los alimentos necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.

5. Se realizó retroalimentación del tema desarrollado durante la capacitación mediante preguntas referentes al tema desarrollado, además se realizó lluvia de ideas de lo tratado durante la capacitación y se resolvieron dudas o preguntas frente al tema desarrollado
6. 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. se dio por terminada la capacitación siendo la 03:30 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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

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	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionista	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

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 12023023883 - 14/08/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Almacenamiento de alimentos 2. Lugar: Sabi de auxiliares de Comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 08/05/2024 03:00PM - 03:30pm

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	Andrea Duran	1064734474	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux Alimentos	CONTRATISTA	— // —	3053697777	
2	FLOR ELVIRA [illegible]	39623961	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX de Alimentos	CONTRATISTA	— — —	3207789223	
3	ALBA RODRIGUEZ	39426728	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	CONTRATISTA	— — —	3227066[illegible]	
4	Heidy Rocio Nieto	1069746830	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	Aux cocina	CONTRATISTA	— o — o	3196407425	
5	Paola Rodriguez	1007569631	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX. S. Generales	CONTRATISTA	— o —	3106741077	
6	Carlos Rincon	1[illegible]29893318	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX S. Generales	CONTRATISTA	— — o	3004990255	Carlos Rincon
7	Oscar Melo	1072895460	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AU Alimento	CONTRATISTA	— — o	3233152211	
8	Diana Castellanos	1003558953	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	CONTRATISTA	— o —	3227735708	Diana Castellanos
9	Liliana Torres	1069718331	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX S. Generales	CONTRATISTA	———	3007366[illegible]	
10	Maria T. Sanchez	39707726	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	S. General	CONTRATISTA	———	3213889240	Maria T. Sanchez
11	Yenny Rodriguez	1004945566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	CONTRATISTA	— o —	3143144102	Yenny Rodriguez
12	Sandra Tanfife	24731792	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	ten. Alimentos	CONTRATISTA	— o —	3132369081	Sandra Tanfife
13	Hector Joel Aristizabal	4485879	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA	AUX Alimentos	CONTRATISTA	— o —	3218734472	Joel Aristizabal
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.

Evidencia Fotográfica





PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Sandra milena Tapia FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Sandra milena Tapia FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Hector joel Ruiz. FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Hector joel Ruiz. FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. X Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Heidy Rocio Nieto FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. X Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Flor Elvira Tovar FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   X d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Flor Elvira Tovar FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   X d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Dolly Yamile Morales Mora FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Dolly Yamile Morales. FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   x d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   x d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Maria Sanchez FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Maria Sanchez. FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (✓)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Jenny Wilches G FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Jenny Wilches Gomalez FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
PRE TEST

NOMBRE: Paola Jisel Rodriguez FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Hogar Francisco y Clara
TEMA: Almacenamiento de alimentos
POS TEST

NOMBRE: Paola Jisel Rodriguez FECHA: 08-05-2024

Marque con una x la respuesta correcta

1. Clasificamos las áreas de almacenamiento en:
   a. Almacenamiento de alimentos secos
   b. Almacenamiento en refrigeración
   c. Almacenamiento en congelación
   d. Todas las anteriores

2. Escriba falso (F) o verdadero (V), según corresponda :

- El método PEPS, consiste en primeros alimentos en entrar primero en salir (V)
- Las temperaturas de almacenamiento entre 0°C y 6°C se conocen como congelación (F)
- Los alimentos pueden ser almacenados en refrigeración sin ninguna rotulación, y sin tapa (F)
- Todos los alimentos almacenados deben tener rotulo que indique fecha de ingreso, fecha de vencimiento etc . (V)
- La temperatura ideal de congelación esta entre 0° C y -18° C (V)
- Los alimentos pueden ser almacenados directamente sobre el piso sin la utilización de estibas o estantes (F)