Lugar	*Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta*
Fecha	*21/11/2025 Hora: 10:15 am a 11:15 am*
Tema	*Capacitación N.11 BPM – Proceso de pre alistamiento, preparación, servido y distribución*
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta. **OBJETIVO:** Sensibilizar al personal manipulador de alimentos acerca de los protocolos de preparación, servido y distribución de alimentos que se llevan a cabo dentro del servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar la calidad, inocuidad, eficiencia y evitar desperdicios, en el Hogar Nazareth Chinauta. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos y al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pre test para valoración de conocimientos previos, seguidamente se inicia la capacitación teórica con la socialización de la presentación en Power Point elaborada previamente por la nutricionista ponente y se finalizará el desarrollo de la temática con la realización de la prueba pos test y cierre a la reunión respondiendo dudas e inquietudes. **INTRODUCCIÓN:** La gestión de un servicio de alimentos requiere la aplicación de prácticas sistematizadas que garanticen la inocuidad, calidad y eficiencia en cada etapa del proceso alimentario. En este contexto, la elaboración de protocolos de preparación, servido y distribución de alimentos constituye una herramienta fundamental para asegurar la estandarización de procedimientos y la protección de la salud pública. Los protocolos operativos permiten establecer directrices claras, basadas en principios científicos y normativos, que orientan al personal en la correcta ejecución de tareas relacionadas con la manipulación de alimentos.

	Desde el enfoque de la inocuidad alimentaria, los protocolos son esenciales para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las etapas de preparación, emplatado, transporte y servicio representan puntos críticos de posible contaminación física, química o biológica, por lo que la existencia de procedimientos formalizados contribuye a la identificación, control y prevención de riesgos. En concordancia con los lineamientos de sistemas de gestión como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), la documentación de protocolos garantiza un abordaje preventivo y sistemático de los peligros alimentarios. Asimismo, la elaboración de protocolos favorece la estandarización de procesos, asegurando que cada trabajador siga instrucciones unificadas, lo cual reduce la variabilidad en la calidad del producto final. La estandarización contribuye a mantener la coherencia en la preparación de alimentos, la correcta manipulación de materias primas y la conservación de los valores sensoriales y nutricionales. De igual manera, facilita la integración de nuevos empleados al proporcionar una guía clara sobre las tareas y responsabilidades dentro del servicio. En el ámbito operativo, los protocolos permiten optimizar recursos, tiempos y flujos de trabajo, promoviendo una eficiencia superior en la operación del servicio de alimentos. Procesos como la recepción de insumos, el almacenamiento, la preparación, el control de temperaturas, la porcionación y la distribución se desarrollan con mayor organización, reduciendo errores y desperdicios. Esto no solo impacta positivamente en la productividad, sino que minimiza costos asociados a fallas en la manipulación o al deterioro de los alimentos. Por otro lado, la existencia de protocolos facilita el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, ya que muchas regulaciones exigen la implementación de procedimientos escritos para garantizar la inocuidad. La documentación adecuada respalda las inspecciones sanitarias, auditorías internas y certificaciones de calidad, reforzando la credibilidad del establecimiento y reduciendo riesgos legales por incumplimiento. Finalmente, estos protocolos también desempeñan un papel crucial en

la experiencia del consumidor, ya que contribuyen a que los alimentos sean servidos en condiciones óptimas, manteniendo las temperaturas adecuadas y evitando contaminaciones durante el servicio. La correcta distribución garantiza que el alimento llegue al comensal con la calidad esperada, fortaleciendo la satisfacción y la confianza en el servicio.
En síntesis, la elaboración de protocolos de preparación, servido y distribución de alimentos representa un componente esencial para la gestión integral de un servicio de alimentos. Su implementación asegura la inocuidad, estandarización, eficiencia operativa, cumplimiento normativo y la calidad final del producto ofrecido al consumidor, constituyéndose así en una práctica indispensable dentro de los sistemas modernos de seguridad alimentaria.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión.
2. Pre test
3. Socialización del tema
4. Post test
5. Cierre

DESARROLLO:

1. Se realizó la bienvenida a los asistentes, destacando la importancia de la capacitación dentro del marco del cumplimiento en los procesos de las BPM.

Se aplicó prueba **pre test** para evaluar el nivel inicial de conocimiento, en el que se realizan 5 preguntas con respuestas abiertas, en la primera pregunta: Cuáles son las etapas en el proceso de preparación en un servicio de alimentos, en la segunda pregunta: que formatos (documentos) se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento, tercera pregunta: cuál es el significado de las PEPS, cuarta pregunta: antes de preparar cada materia prima que se revisa y finalmente quinta pregunta: cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y las verduras.

De la evaluación realizada se obtuvieron los siguientes resultados:

Nombre del operario	Respuestas correctas	Total de preguntas realizadas
Ana Katherine Blanco	3.5	5
Brayan Ramos	2	5
Gabriel Candelo	1.5	5
Zulma Vacca	2.5	5
Clara Inés Gil	2.5	5
Yesica Barahona	2.5	5
Durani Torres	1.5	5
Rosa Gutiérrez	2.5	5
Nancy Caro	2.5	5
Andrés Cangrejo	2	5

2. Se procede a socializar la siguiente presentación como abordaje a la temática:





	PROCESO	ENCARGADO	SUPERVISIÓN	DOCUMENTAL
1	Pre alistamiento de las materias primas	Aux de cocina	Técnico en gastrónomia	Kárdex, tabla de cantidades
2	Pelar, cortar y picar de acuerdo al menú	Aux de cocina	Técnico en gastrónomia	Tabla de cantidades
3	Pesar los alimentos	Aux de cocina	Técnico en gastrónomia	Tabla de cantidades
4	Cocción de los alimentos	Aux de cocina	Técnico en gastrónomia	Formato registro de temperaturas Anexo técnico





1. Revisión del menú y planificación

✓Se consulta el **menú diario o semanal**.
✓Se identifican las **recetas** y **cantidades** que se van a preparar.
✓Se elabora una **lista de materias primas** necesarias (lista de producción/mise en place).





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

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL 2022
PERSONAS DE 60 AÑOS Y MÁS

CICLO DE MENÚS CENTROS COMUNIDAD DE CUIDADO

SEMANA 1

	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAIZ CON MORA (MAIZENA)	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVOS PERICOS
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAIZ (60 gr 2unidades)	PAN INCUALDRADO	PAN BLANDO	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	PAN BLANDO	ARROZ BLANCO
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	PATILLA PICADA

2. Verificación del inventario

✓Se revisa la existencia de los insumos en la **zona de almacenamiento** (seco, refrigerado, congelado).
✓Se confirman **fechas de vencimiento**, estado de conservación y orden (PEPS: Primero en Entrar, Primero en Salir).
✓Si algo falta, se informa al **área de compras** o se ajusta la producción.



3. Selección y retiro de materia prima

✓Se retiran de las áreas de almacenamiento solo las **cantidades necesarias**, siguiendo PEPS.
✓Se usan bandejas, contenedores identificados y utensilios limpios para evitar **contaminación cruzada**.





4. Inspección de calidad e inocuidad

Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
✓**Estado físico**: color, olor, textura.
✓**Integridad del empaque**.
✓**Temperatura adecuada** (refrigerados: ≤4°C, congelados: –18°C aprox.).
✓**Ausencia de plagas o contaminantes**.
Si algo no cumple, se **rechaza**.

5. Lavado y desinfección

Dependiendo del alimento:
✓**Verduras y frutas**: lavado y desinfección con solución adecuada.
✓**Carnes**: se mantienen separadas, sin lavado excesivo (para evitar contaminación del área).
✓**Secos**: se revisa limpieza del empaque y se clasifican.

30. TABLA NO. 2 DOSIFICACIÓN DEL HIPOCLORITO DE SODIO (NACLO)

***	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE (5.25%)	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión

6. Porcionamiento y preparación final

✓Se pesan o miden las cantidades según la receta.
✓Se realizan cortes, fileteos, pelado, picado, molido, marinado, etc.
✓Se colocan en recipientes limpios identificados con:
• nombre del producto
• fecha y hora
• persona responsable

Esto es el **mise en place** formal.





7. Almacenamiento Temporal

✓Si la producción no es inmediata, se mantienen las materias primas:
• **Refrigeradas** (≤4°C)
• **Congeladas** (si aplica)
• **Tapadas y etiquetadas**
• **En áreas separadas por tipo de alimento** (cárnicos arriba, vegetales abajo).

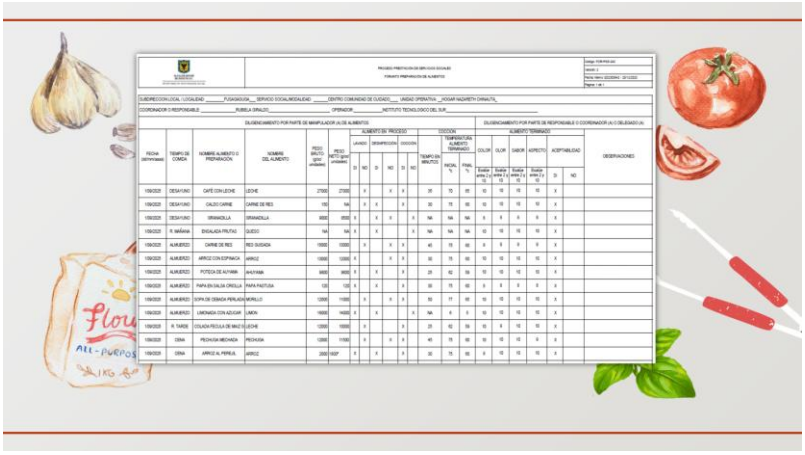
8. Entrega a la cocina de producción

Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
✓**Estado físico**: color, olor, textura.
✓**Integridad del empaque**.
✓**Temperatura adecuada** (refrigerados: ≤4°C, congelados: –18°C aprox.).
✓**Ausencia de plagas o contaminantes**.
Si algo no cumple, se **rechaza**.

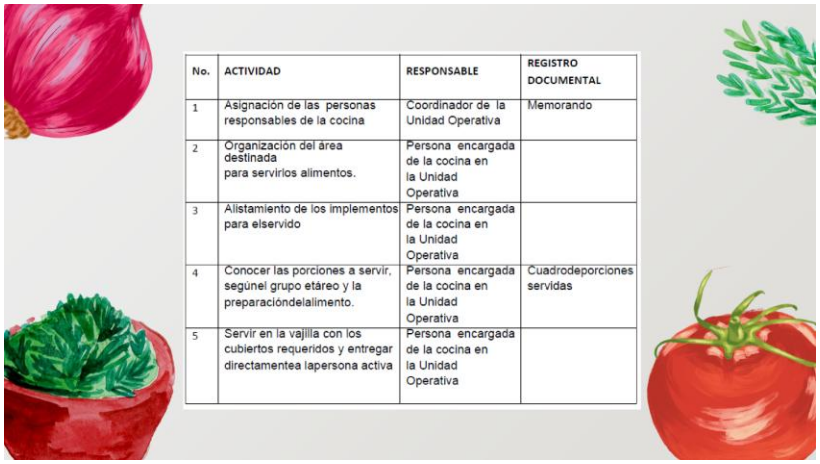
9. Registro y control

En muchos servicios se llevan registros de:
✓ Lotes y fechas de vencimiento.
✓ Temperaturas.
✓ Cantidades utilizadas.
✓ Rechazos o mermas.
✓ Responsable del pre-alistamiento.

Esto garantiza **trazabilidad** y cumplimiento de normas sanitarias.







No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Asignación de las personas responsables de la cocina	Coordinador de la Unidad Operativa	Memorando
2	Organización del área destinada para servirlos alimentos.	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	
3	Alistamiento de los implementos para elservido	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	
4	Conocer las porciones a servir, segúnel grupo etáreo y la preparaciódelalimento.	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	Cuadrodeporciones servidas
5	Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamentea lapersona activa	Persona encargada de la cocina en la Unidad Operativa	

3. Se realiza la aplicación del pos test con los siguientes resultados:

Nombre del operario	Respuestas correctas	Total de preguntas realizadas
Ana Katherine Blanco	5	5
Brayan Ramos	4	5
Gabriel Candelo	5	5
Zulma Vacca	5	5
Clara Inés Gil	4.5	5
Yesica Barahona	3.5	5
Durani Torres	4.5	5
Rosa Gutiérrez	4	5
Nancy Caro	5	5
Andrés Cangrejo	4	5

Se culmina con prueba pos test, resolución de preguntas e inquietudes y cierre a la actividad.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA









Se anexa (pruebas pre test y prueba pos test y listado de asistencia)

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Generalidades Plan de Saneamiento básico	*Nutricionista Dietista*	*Diciembre 2025*
Próxima reunión	*Mes de Diciembre 2025*		
Elaboró	*Keibis Maireth Quiñones Torres*		

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: proceso de preparación, Servido y distribución 2. Lugar o Localidad o Sede: H. Nazareth Chiquinquirá 3. Fecha y hora: 21.11.2025 hora: 10:15 am

4. Nombre responsable: K. Maiceth Quiñones Torres 5. Dependencia responsable: Nutrición.

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yesica Barahona	CC	1003512432	Hogar Nazareth	O.P.C	planta	barahonayesica@gmail.com	3138299604	Yesica B
2	Rosa Gomez	CC	1068736852	Hogar Nazareth	O.P.C	Planta	rositaleon@gmail.com	3138578959	Rosa Gomez
3	Clara Ines gil B	CC	52107266	H Nazareth	OPC	planta	clarainesgilb2@gmail.com	3219508445	Clara Ines Gil B
4	Ana Katherine Blanco	CC	46376854	Hogar Nazareth	OPC	planta	anakblanco03@gmail.com	3112454443	Ana Blanco
5	Brayan Ramos	C.C	1110489249	H. Nazareth	A. Jefa	planta.	br3013063@gmail.com	3125102511	Brayan R.
6	Duran Torres	CC	1069720416	Hogar Nazareth	OPC.	planta.	cilladuranitorres arias@gmail.com	3103426642	Duran Torres
7	ZULMA VACCA	CC	52194380	HOGAR NAZARETH	O.P.C	PLANTA	- - -	3176780242	
8	Gabriel Cardelo	CC	6762391	H Nazareth	OPC	Planta	[illegible]	3102939874	
9	Andres Congrejo Huertas	CC.	1069745514.	H. Nazareth	Gastronomo	Planta	andrescongrejo@gmail.com	3214774069	
10	Marcela Caro Vargas	CC.	35253526	Hogar Nazareth.	O.P.C.	Planta	caromd679hance@gmail.com	3204617184	Marcela Caro
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

3.5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   compra de Mercado, Recepción de Alimentos, P. Alistamiento de Alimentos, Desinfección, preparación. consumo Servicio, distribución.
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
   Minuta.
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   primero en Entrar y Primero en Salir
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   la Fecha, olor, Aspecto q Se encuentre en buenas condiciones.
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1 Litro de Agua x 1mm hipoclorito. (MB)

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   prealistamiento
   Ensamble.
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
   pro-minuta - Esc
   ciclo de menu
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   primero entrar y primero en Salir
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   olor.
   fecha.
   textura.
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1 Litro de ~~agua~~ producto. x 1mm. hipoclorito x 5 min (MB)

FECHA: 21-011-25

NOMBRE Y APELLIDO: Ana Katherine Blanco Auelo

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

2/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? X
   Compra, Recepcion, Almacenamiento, Preparacion Servido, Consumo
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ?
   Minuta
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: X
   No Se
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   Su estado, calidad, su Color,
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
   1ml por litro de agua

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

4/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   Compra, Recepcion, X
   Pre-Alistamiento y ensamble ✓
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? R
   minuta, prealistamiento
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
   Primeras En entrar primeras en salir
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: R
   inocuidad, calidad,
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
   1 ml por litro Agua de 5 minutos

FECHA: 21/11/25 NOMBRE Y APELLIDO: Brayan Ramos

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
realizar las pruebas organolepticas ✗

2/5

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? cuales?
Formato que mide los sabores las temperaturas, los gramajes ✗

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
Primeras entradas Por primeras salidas ✓

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
olor, Sabor, texturas, Fechas de vencimiento, desinfectan.

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
4 mililros x 1 litro de agua. ✗

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

4/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
Prealistamiento y ensamble ✓

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
Recepcion de alimentos, preparacion de alimentos. ✗

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
Primeras entradas por primeras salidas

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
revisar empaque, Fechas de vencimiento, Rotulacion.
Pruebas organolepticas.

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
1 litro de agua por 1 mililro de hp.

Andrea Congrijo Arenas
NOMBRE Y APELLIDO:

FECHA: 21/11/25.

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? X
   compras, recepcion, Alistamiento, Almacenamiento Alistamiento, preparacion y servido y distribucion.

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ?
   la minuta patron

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: X
   No se

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   que se encuentre en buenas condiciones para ser consumido y la Fecha de vencimiento.

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   3 ml por Litro de Agua. X

1.5/6

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? X
   compras, recepcion, Alistamiento Alistamiento y ensamble. ✓

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ✓
   minuta patron y Ciclo de Menú

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   primeras entradas. ✓
   primeras salidas.

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   Fecha de vencimiento. q tengan buenas. Condiciones para el consumo.

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1 ml por litro de Agua. ✓

4.5/5

FECHA: 21-11-25 NOMBRE Y APELLIDO: Durani Torres.

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
Pedidos/compras, Almacenamiento, preparación Recepción, Servido, distribución. ✗

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ✗
No Se

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✗
No Se

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
La calidad de cada producto. ✓ 2

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
Un mililitro por cada litro de agua.

1.5/5

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? ✓
Pre-Alistamiento y Ensamble (preparación) y Servido

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ✓
Minuta patrón y ciclos de menús.

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
~~Pesado~~ Primeros Entrados - primeros Salidos

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
Su estado circunstancial

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
1 mililitro por cada litro de agua

3/5

FECHA: 21/11/25 NOMBRE Y APELLIDO: Gabriel Ocadelo G.

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? X
   No se.
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? 4?
   la minuta del día. que corresponde Alistar.
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   No se. X
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   Que este en buenas condiciones para el consumo
   su fecha de egreso. o de vencimiento.
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1ml por litro de agua. ✓

2.5/5

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   Pre-alistamiento ✓
   ensamble.
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
   Minuta Patrón ✓
   Ciclos de Menú.
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   Primera Entrada. ✓
   Primera Salida.
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   Su olor su color. su fecha de vencimiento.
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1ml. Por un litro de Agua. ✓

5/5

FECHA: 21-11-2025 NOMBRE Y APELLIDO: Karola Caro

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

2.5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   Compras - recepción Almacenamiento preparación servido y distribución ✗
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
   la minuta ciclo de menu pesaje ✓
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✗
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   Estado del producto peso ✗
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1ml x 1Litro Agua ✓ 5- minutos ✓

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

4.5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   Compras recepcion Almacenamiento preparacion servido ✗
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento?
   ciclo de menu y minuta patron ✓
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   primeras en entrar primeras en salir ✓
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   color olor textura refrigeracion ✓
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1ml por litro de Agua ✓

Clara Ines gil 21 NOV - 25

FECHA: NOMBRE Y APELLIDO:

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   -Compras y almacenamiento,
   -recepcion, mise place, preparacion, distribucion. X

2.5/5

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ¿?
   la minuta

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   -Primeras en entrar, primeras en salir. ✓

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   Que el alimento este en buen estado y que este desinfectado. ✓

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1 litro de agua x 3 mililitros de hipoclorito X

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   -Compra X -preparacion (1 Pre-alistamiento ✓ R
   -Recepcion -Distribucion 2. Ensamble
   -almacenamiento

3.5/5

2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ¿?
   -minuta Patron

3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   -Primeras en entrar ✓
   -Primeras en salir

4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   -el estado, fecha ✓

5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras?
   1 Lt x 1 ml de hipoclorito ✓

FECHA: 21-11-2025 NOMBRE Y APELLIDO: Yesica Bocanegra

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   compras recepción, almacenamiento preparación servicio, distribución ✗
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ¿?
   la minuta
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?:
   entrada salida ✗
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa:
   que este en buen estado y la fecha ✓
   el grameje
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
   1 ml de hipoclorito para 1 litro de agua

2.5/5

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos?
   compras - recepción almacenamiento - preparación - servido - distribución ✗
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ✓
   ciclo de menus - minuta patron
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
   primera entrada - primera salida
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   estado físico - integridad del empaque - temperatura - que no hayan plagas
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
   para un litro de agua un mililitro de hipoclorito

4/5

FECHA: 21-11-25 NOMBRE Y APELLIDO: Rosa Gutierrez

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
PRE TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

2.5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? X
   COMPRA, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN, PREPARACIÓN
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ¿?
   LA MINUTA
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
   PRIMERAS EN ENTRAR
   PRIMERAS EN SALIR
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   SU ESTADO, SU FECHA DE VENCIMIENTO
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? X
   LITRO DE AGUA X 3 MM DE HIPOCLORITO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
CONVENIO 9662 DE 2024
OBLIGACIÓN 6 BPM
POS TEST CAPACITACIÓN N°11 BPM – PROCESO DE PREPARACIÓN

5/5

1. ¿Cuáles son las etapas del proceso de preparación en un servicio de alimentos? ✓
   PRE ALISTAMIENTO. ENSAMBLE
2. ¿Qué formatos se tienen en cuenta durante el proceso de pre alistamiento? ✓
   MINUTA PATRÓN
   CICLO MINUTA
3. ¿Cuál es el significado de las PEPS?: ✓
   PRIMEROS EN ENTRAR
   PRIMEROS EN SAIR
4. Antes de preparar, cada materia prima se revisa: ✓
   OLOR, COLOR, TEXTURA, EMPAQUE, CONGELACIÓN. FECHA VENCIMIENTO
5. ¿Cuál es la dosificación del hipoclorito de sodio en los alimentos como las frutas y verduras? ✓
   1 LITRO DE AGUA X 1 mm HIPOCLORITO

FECHA: 21-11-25 NOMBRE Y APELLIDO: ZOILA UACA

Scanned with CamScanner