ACTA N° 0371

FECHA: Fusagasugá, 24 de enero del 2022

HORA: 10:30 a.m. – 11:30 a.m.

LUGAR: Comedor de empleados

TEMA: Instructivo de recepción de materias primas y Plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Auxiliares del servicio de alimentos, nutricionistas.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test.
3. Desarrollo de la actividad.
4. Postest.
5. Cierre.

Objetivo: Dar las pautas para el recibo e inspección de materias primas e insumos, con el fin de verificar que cumplen con los estándares de calidad definidos por el servicio de alimentos y socializar plan de saneamiento básico.

Introducción: Elegir una materia prima adecuada es esencial para la posterior seguridad de los alimentos. En la mayoría de los casos, se parte de la base de que todas estas materias llegan en buen estado, tanto en el domicilio como en las industrias. Pero, ¿qué significa esto? ¿Cómo puede conocerse si es segura? Se sabe cómo se pueden contaminar los alimentos o cómo se deben conservar para evitar que se contaminen, pero no se debe olvidar que la materia prima en buen

Escaneado con CamScanner

estado y sin restos de patógenos representa la eliminación de un peligro significativo en todo el proceso de elaboración posterior, estas condiciones de aceptación, serán expuestas en la capacitación.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test.

3. Se socializan los temas programados:

El objetivo principal del plan de saneamiento básico es establecer pautas para conseguir un desarrollo sostenible y mitigar impactos negativos sobre el medio ambiente. El plan abarca los procedimientos y tareas que debe cumplir la comunidad de cuidado hogar san José - saramita, dentro de sus cuatro programas (programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua) los cuales nos brindan las herramientas necesarias para el logro de los objetivos ambientales. Por lo tanto, la importancia de la implementación y seguimiento de los programas ya que con ellos mejoramos los procesos; También para lograr los objetivos se vincula a todo el personal en la participación y empoderamiento de las actividades y acciones que se realizan de mejoramiento aplicado a su cotidianidad laboral y social dándoles un enfoque de impacto para que se concienticen en el mejoramiento y recuperación de los recursos naturales.

Como parte de él plan hay vinculación con el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) en su programa de manejo de residuos sólidos en donde el enfoque es el manejo de los residuos sólidos desde su punto de generación hasta su disposición o aprovechamiento, por lo tanto, se generalizo esta vinculación dando la importancia y adaptación desde cada área del servicio.

Escaneado con CamScanner

3. Se explican las condiciones de aceptación y rechazo de la materia prima que ingresa a la institución:

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CARNES DE RES Y CERDO	Color: rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: ligero característico fresco y como a sangre Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor fuerte y avinagrado Sin refrigerar o a más de 6 ºC Con signos de descongelamiento Empaques con fuga Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
POLLO	Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: firme, húmedo. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Olor: ligero característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosas bajo las alas o por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

Escaneado con CamScanner

PESCADO	Carne firme y elástica. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +/- 2 °C Olor: característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne blanda, flácida, olor agrio o rancio. Si queda la huella de los dedos impresa al tacto. Sin refrigerar o a más de 6 °C Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
LÁCTEOS	Pasteurizados o ultra pasteurizados - UHT con olor y sabor característico. Lácteos con características propias de cada producto. Apariencia: sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento Empaque sin fuga. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas o moho. Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Temperatura superior a 6 °C para productos pasteurizados Bolsas con fuga Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
HUEVOS	Sin fisuras, limpio, sin presencia de excremento. Rotulado por huevo con máquina o sticker por cubeta que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Quebrado, manchado, sucio y con excremento Si no presenta el rotulado
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias. Latas sin señales de abombamiento. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Latas abolladas, con presencia de óxido, con derrames o escurrimientos, abombadas, pérdida de vacío o sucias. Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
ABARROTES	Empaque en buen estado y limpio. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos.

Escaneado con CamScanner

7. Se realiza el post-test obteniendo los siguientes resultados:

CIERRE DE BRECHA - PLAN DE SANEAMIENTO E INSTRUCTIVO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		% CONOCIMIENTO PRE	BRECHA	POST - TEST		% CONOCIMIENTOPOST	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS			PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS		
1	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	3	75,00%	25,00%	4	4	100,00%	0,00%
2	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
3	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	4	100,00%	0,00%	4	4	100,00%	0,00%
4	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
6	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
10	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	2	50,00%	50,00%	4	4	100,00%	0,00%

Escaneado con CamScanner

12	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	4	100,00%	0,00%	4	4	100,00%	0,00%
13	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
14	Instructivo de recepción de materias primas y Plan de Saneamiento Básico	4	4	100,00%	0,00%	4	4	100,00%	0,00%
				50,00%	50,00%			100,00%	0,00%

Según el cuadro anterior se evidencia que en general tenían un 50% de conocimiento frente al tema y al final de la capacitación existió un cierre de brecha del 50% de conocimiento, lo cual indica que la temática estuvo bien explicada y clara para los asistentes.

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

8. Se realiza cierre de la reunión.

Escaneado con CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Salgado	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San Jose Soramita	
Juan David Sanchez	Tecnico Ambiental	Comunidad de Cuidado Hogar San Jose Soramita	
Hna Elia Mendoza	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar San Jose Soramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, planilla de asistencia y soporte de pre-test y post – test.
Elaboró: Mónica Salgado – Juan David Sánchez Martínez.

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Plan de Saneamiento básico y el Instructivo de recepción materia Prima Lugar: Comedor de empleados Fecha y hora: 24 enero 2022 10:30 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Nuvia Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3142471830	
2	Alba prieto	35444476	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3223955598	Alba Prieto
3	dga lucia Parada	1096952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— o —	3212241966	Lucia P
4	Maria eugenia	32276556	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3112893317	Maria
5	Yohana Baquero	39628090	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Coord	— o —	3115716865	
6	Sonia Villalba	1'069.732.334	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG	— . —	3142171007	
7	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	12 SG	—	39611073	Gladys G
8	Lucy pira	30972372	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Encargado	—	3112587390	Lucy pira
9	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	cocina	—	3234967935	Maria M
10	Jessica suarez	1072146086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	— o —	3208369179	Jessica suarez
11	Heidi Ramos	1069711447	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Actor	— o —	5144323	Heidi

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.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 2 de 2

Tema: Plan de Saneamiento Basico y el instructivo de recepción materia Prima. Lugar: Comedor de empleados Fecha y hora: 24 enero 2022 10:30 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
12	Ruth Rico	52'325 732	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina	— o —	3213110035	
13	Daniela Parra	1069768252	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	cocina	— o —	3228415743	Daniela Parra
14	Sergio Sanchez	1069769676	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3196959140	Sergio
15	Monica Salgado	1070963706	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricionista	—	3147973460	
16	Juan David Sandez	1069748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tecnico Ambiental	—	3134527117	
17	Ana Elia Mendoza	50906307	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Coordinadora	—	3128569709.	Ae. Elia Mendoza
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

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.

Escaneado con CamScanner

Sonia Rocio Villalba Rodriguez.

PRETES

1) Mencionar 4 criterios para realizar la receperón de materia prima. 3/5
- Fecha Vencimiento
- Estado de cada una.
- Empaque y sellos
- El transporte. de cada una. -

2) la carne llegó a una temperatura. de 10°C. la recibo.
- NO

3) Cuantos programas tiene el plan de saneamiento basico.
4 planes. - recolección de residuos
- control de plagos
- Almacenamiento de aguas
1/2.

4) Que significa las siglas. Pgirs

7

Sergio Sanchez Ortiz Pre test

1¿ Mencione 4 Criterios Para Realizar la recepcion de Materia Prima ?

Rta: Control de calidad
* Buen estado del empaque
* Desinfeccion?
* Temperatura
4/5

2¿ la Carne llego A una temperatura de 10° la recibo ?

Rta No

3¿ Cuantos programas tiene el plan de saneamiento basico y mencione a ?

Rta Limpieza y desinfeccion
Control de Residuos

4¿ Que significa los siglos (PGIRS)

Rta

7

Escaneado con CamScanner

1. Mencione 4 Criterios Para realizar la recepción de materia Prima

Bto/ 1. Tener en cuenta la Fecha de Vencimiento. 4/5
2. Separar.
3. Clasificar lo de la nevera.
4. NO mezclar los Productos.

2. La Carne llego a una temperatura de 10° la recibo.
- No.

3. Cuantos Programas tienen el Plan de Saneamiento básico
- Aguas residuales. - control de plagas
- recolección de residuos

4. Que significa las PBIPS
-

7

Yohanna Baquero Pretes.

Pregunta Pre-test. Gladys Gonzalez

1 mencione 4 criterios para Relizar la reseción de materia prima? NO 0/5

2 lecorne llego a una temperatura de 10 grados entigrado

3 cuantos programas tienes saniamiento básico

7

Escaneado con CamScanner

Pedro J.

1) Mencionar 4 Criterio para realizar la recepción de materia prima la carne leche el pollo Huevos X

2) la carne llego a un temperatura de 10 grados centigrados
si X

3) cuantos programas tiene el plan de saneamiento = NO sc

X

0/5

4) que siggnifica los PJ y RS NO sc

Y

Nubia Cavorgo.

Jessica Suarez

1) mencione 4 criterios para realizar la recepcion de materia prima.

fecha de vencimiento

que este en buen estado ✓

que tenga lote

que llegue con buena temperatura

3/5

2) la carne llego a una temperatura de 10° centigrados
NO

3) cuantos programas tiene el plan de saneamiento basico
ambiental nutricion X

4) que significa PGIRS

7

Pedro J.

Escaneado con CamScanner

Pretest.

(-1)

Nombre: Heidy Ramos. 3/5

① mencieno 4. Quiterios para realizar la recion de materia prima
Estado, Teena, olor, Empacado
color

② la carne llego a varia temperatura de 10 grados sentigardos se reüve. NO

3 cuantos Pragramas de sanamientos Basicos mansione dos
1. Nutricon. y ambiental.

4. Que se inificas pgirs

?

Pre-test

Ruth Rios Mira

1° ¿ Mensione cuatio criterios Para realizar la recepcion de materia prima?
- fecha de Vencimiento
- Referencia de el lote
- Buen manejo de temperatura
- Manejo dela refrigeracion.

3.5/5

2° ¿ la carne llego a una temperatura 0°grados Centigrados?

R/ NO

3¿Cuantos programas tiene el plan de saniamiento basico? 1/2

* Recoleccion de Organicos y dispocion encompo
* Recidaje de vidrio y papel y dispocion para nuevo uso

4° ¿ Que significan las siglas
P.G.I.R.S

Plan

?

Escaneado con CamScanner

María Eugenia

7) Mensione cuatro criterios para Realizar la materia prima ?

2) la carne llego a una Temperatura de diez grados centigrados las rrsibe SI NO ✓

3) cuantos programas Tiene el Plan de saniamiento 2/5
1) limpieza y desemficion 1/2

4) que significa PGIRS
Plan de Gestion de rresiduos ___ . . .

Lucy Pra Pretes 5/6

① menciones 4 criterios para realizar la recepcion de materia prima
- Verificar fecha de vencimiento y lote
- Temperatura ✓
- Color
- olor

② la carne llego a una temperatura de 10 ci satisfecho
- No se recive

③ cuantos programas tiene el plan de saneamiento basico
-4 programas - control de plagas y Abastecimiento de Agua

4 que significa las siglas PGIRS
~~Programa~~ plan gestion integral de residuos solidos

Escaneado con CamScanner

Maria Morales (Pretest)

1. Mencione 4 criterios para realizar la recepcion de materia prima. 5/5
   - Cadena de frio (congelados)
   - Que lleguen en buen estado los alimentos
   - Lavado de manos
   - la carne debe llegar con F.V y lote
2. la Carne llego a una T° de 10°C
   NO
3. Cuantos programas tiene el Plan de Saneamiento basico
   4
   1. Limpieza y desinfeccion
   2. Control de plagas
4. Que Significa las Siglas PGIRS
   Plan de Gestion Integral de Residuos Solidos

Daniela Parra Pre test

(1) Mencione 4 criterios para realizar la recepcion de Materia Prima 1/2
(R) (1) que este en buen estado la fruta o verdura
(2) si es carne o pollo se debe recibir con una temperatura de frio adecuada
(3) buena fecha
(4) que el Proveedor traiga Todas las condiciones de limpieza
(2) la carne llego a una temperatura de 10 grados
NO
(3) cuantos Programas tiene el Plan de saneamiento basico 1/2
- limpieza y
- separar las basuras en las canecas de color
- aprovechar los Productos organicos

Escaneado con CamScanner

I) Mencione 4 Criterios Para realizar la recepción de Materia Prima?

* mirar que llegue en optimas Condiciones.
* Verificar Fechas de Vencimiento
* Tener Canastillas para recibirlas.
* Almacenarlas en lugares adecuados.

5/5

2) La Carne llego a una temperatura de 10 grados Centigrados
* RtA NO

3) Cuantos Programas tiene el plan de Saniamiento Basicos Mencione 2.
* Limpieza y desinfección
* Separación de los residuos.

4) Qué se significa. las Siglas Pgirs
* Plan de gestión integral de residuos Solidos

Pre Tes.

* Lucia *

Alba Prieto

4) Que significa siglas P G I R S.
R. plan de gestion integral de los Residuos solidos

Pretex.

5/5

Escaneado con CamScanner

Pos test

Nombre: Nuria Camargo

1. Mencione 4 cinterios para realizar la recepción de materia prima?

- color
- fecha de vencimiento
- olor
- Testura

5/5

2. Si la carne llega a una temperatura de 10°C la recibo o no?

- NO

3. Cuantos Rogramas tiene el plan de Sanecmiento basico, mencione 2.

Rta = abastesimiento agua, limpieza desinfeccion

4. Que significa las siglas PGIRS?

plan de gestion integral de residuos Solidos

Postes

5/5

Nombre Heidy Bows

① Mencione 4 Quiterios de la matera prima.

1. temperatura, olor, color, empaque

② lacarne llego a una temperatura de 10 grados se resive si. oNo

NO.

③ Cuantos progras tiene el Sanamento Basico

1. contrd plagas, 2 abastesimento de agaa

2 Que se inifica las pgirs

Plan de gestion integlar de residuos Solidos.

Escaneado con CamScanner

7 Mencione (María Eugenia) cuatro criterio para realizar la materia prima limpie Fecha de vecimiento maduracion color y olor Textura 5/6

8. la carne llego a una temperatura de 10 grados centigrado servesive NO

3 cuantos programas Tiene el plande saneamiento basico cuatro programas dos de ellos son limpieza y desinfesion manejo de residuos solidos

4 que significa las siglas PGIRS
plan Integral de rresiduos solios
Gestion

[redacted]

Yohanna Boguero Pos.

1 Mencione 4 Criterios Para realizar la recepción de materia Prima.
- Fecha de Vencimiento.
- Maduración
- Olor, Color, textura
- Temperatura.
- Embalaje.

5/6

2. La carne llego a una temperatura de 10°c se recibe?
- NO.

3. Cuantos programas tiene el plan de Saniamiento básico mencione 2.
- Limpieza y Desinfección
- Control de Plagas.

4. Que significa las siglas PGIRS.
(plande) Plan de gestión Integral de Residuos Solidos

Escaneado con CamScanner

Sonia Recio Villalbo

Pos test

5/5

1) Menciona 4 criterios para realizar la recepción de Materia prima.
- Fecha de vencimiento
- Color, olor, temperatura, textura
- Empaque, transporte.
- Lote fecha final del producto.

2) La carne llegó a una temperatura de 10°C..
- No

3) Cuantos programas tiene el plan de saneamiento basico Menciona 2.
- Abastecimiento de Agua
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Recolección de residuos solidos

4 Que significan las siglas PGIRS
Plan de gestión integral de residuos solidos.

Pos tes

Ruth Rico

1¿ Mensione cuatro criterios para realizar la recepcion de materia Primer?
- fecha de vencimiento
- temperatura
- textura
- trasporte
- Lote

5/5

2¿ la carne llego a una temperatura de 10 grados Celsius?
- NO

3° ¿ Cuantos programas tiene el Plan de Saniamiento hasta mensione dos
- Control plagas
- Disposicion de agua potable

- Que significa P.G.I.R.S
Plan de gestion integral de Residuos Solidos

Escaneado con CamScanner

Daniela Parra Pos tess

① Mencione ④ criterios para realiza la recepcion de Materia Prima
- olor, color
- temperatura
- Fecha de vencimiento y lote
- calidad del Producto y buen Transporte

② la carne llego a una temperatura de 10 Grados centigrados se recibe
R/ NO

③ Cuantos Programas tiene el Plan de saneamiento basico
- limpieza y desinfeccion
- agua potable
- Control de plagas

que significa las siglas PGIRS
plan de gestion Integral de residuos solidos

Sergio Sanchez Outlc Post test

1¿ Mencione 4 Criterios Para Realizar la recepcion de materia Prima?

Rta Fecha Vencimiento
Embalaje
temperatura
Olor, color, textura

2¿ la carne llego a una temperatura de 10° se recibe?

Rta No

3¿Cuantos Programa tiene el Plan de saneamiento basico ¡Mencione??

Rta tiene 4 * limpieza y desinfeccion
* Control de Residuos solidos

4¿ Que significa las siglas (PGIRS)
Rta Plan de Gestion Integral Residuos solidos

Escaneado con CamScanner

1) Mencione 4 Criterios Para realizar la recepción de Materia prima.

* Tener en Cuenta el lote y fecha Vencimiento
* Olor Color Textura.
* Tener en cuenta la temperatura
* mirar en las condiciones q llega el Producto.

2) la Carne llego a una temperatura de 10 g c t g. Se recibe?

* NO

3). Cuantos Programas tiene el plan de Saneamiento basico Mencione 2.

* Limpieza y desinfección
* Control de plagas

4) que Significa las Siglas Pgirs.

* Plan de gestion integral de residuos Solidos

Lucia

Post test Maria Morales

1. Mencione 4 criterios para realizar la recepcion de Materia prima
   - Cadena de frio (congelados)
   - F.V y lote de los productos
   - Tipo de maduracion
   - Color

2. la caine llego a una T° de 10°C se recibe? NO

3. Cuantos programas tiene el plan de saniamiento basico:
   - 4
   1. Limpieza y desinfeccion
   2 Abastesimiento de Agua potable

4. Que significa PGIRS
   Plan de gestion Integral de residuos solidos

Escaneado con CamScanner

5/5

① Mencione 4 criterios para realizar la recepcion de materia prima. fecha vencimiento, lote, olor, color, textura

② si la carne llega a una temperatura de 10°C la recivo NO

③ cuantos programas de plan de sanamiento basica manejan
limpieza, agua potable control plaga manejo resuduos solidos

④ que significa [redacted] PGIRS
plan gestion integrado de residuos solidos

Jessica suarez

1- Mencione 4 criterios para realizar la recepcion de materia prima

-I- ver fecha de vencimiento
2- ver maduracion.
3- Temperatura
4- Lote

5/5

2- la carne llego a una temperatura de 70° se recibe?
Rta:= NO

3- cuantos programas tiene el plan de sancamiento basico mencione 2.
1- limpieza y desinfeccion
2- coontrol de plagas

4- que significa PGIRS.
plan de [redacted] gestion integral de residuos solidos

Alba prieto

Escaneado con CamScanner

Post test

Nombre = Gladys Gonzalez

1. Mencione 4 criterios para realizar la recepción de materia prima?
   - Fecha de vencimiento
   - el lote
   - el olor
   - la textura

5/6

2. Si la carne llega a una temperatura de 15°C la recibo o no?

NO

3. Cuantos Programas tiene el plan de Saneamiento basico, mencione 2.

4 B

Rta=

Control de plagas

abastecimiento de agua potable

4. Que significa las siglas PGIRS?

Plan integral de residuos solidos

postes - Lucy Pita

- Mencione 4 criterios para relizar la reccepcion de materia prima
- fecha de vencimiento, color, olor textura
- b carne llego a uno temperatura a 90 grados C se recibe?
  NO
- cuantos programas tiene el plan saneamiento basico mencione dos
  - Tiene 4 programas - Abastecimiento de agua limpieza y desinfeccion

- que significa las siglas pgirs
  plan gestion integral de residuos sólidos

5/5

Escaneado con CamScanner