ACTA N° 504

FECHA: Fusagasugá, 21 de abril del 2022

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Salón Terapia Ocupacional

TEMA: IEC ALIMENTOS LIMPIOS E INOCUOS CON TALENTO HUMANO

ASISTENTES: Talento humano de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Elaboración Pre - test
3. Dinámica grupal - crucigrama
4. Desarrollo de la actividad.
5. Logros, dificultades, alternativas de solución.
6. Elaboración Pos – test y cierre.

Objetivo: Socializar la importancia y forma de mantener los alimentos limpios, inocuos y seguros.

Introducción: La inocuidad en la alimentación en la comunidad de cuidado juega un papel muy importante puesto que este factor es clave para evitar las enfermedades transmitidas por alimentos.

Materiales: presentación power point, video beam, computador, pre y post test, crucigramas, esferos y papel.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al talento humano.
2. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema, se realizan 2 preguntas. Se evidencia que 21 personas responden de manera incorrecta las dos preguntas, 3 responden 1 incorrecta y solamente 1 responde las dos de forma correcta.
3. Se da inicio a la sesión explicando que los microorganismos son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la tierra y son fundamentales para la vida.

Todos los alimentos contienen una carga microbiana (que corresponde a cantidad y diversidad de microorganismos) natural. Al ser el alimento una fuente de nutrientes, muchos microbios encuentran un hábitat o ambiente ideal para crecer, reproducirse y cumplir sus funciones vitales.

La proliferación de microorganismos puede generar una enfermedad de transmisión por alimentos (ETA). La principal herramienta para evitar una proliferación la constituyen las BPM aplicadas en todos los procesos relacionados con el servicio de alimentación. Prácticas básicas como asegurar una cocción adecuada de los alimentos, evitar la contaminación cruzada entre procesos, mantener temperaturas de seguridad en los alimentos crudos y utilizar adecuadamente la dotación para manipular alimentos y un óptimo lavado de manos, garantizan la ausencia de bacterias, virus, protozoarios, hongos y otras variedades de microorganismos que puedan alterar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población.

La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM: Las BPM son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar alimentos en condiciones ideales de calidad e inocuidad, tal como lo define la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En la preparación de alimentos y específicamente para los casos de alertas microbiológicas, las BPM reducen el riesgo de contaminación alimentaria y generación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Por esto, es importante tener en cuenta los cuatro pilares de las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria:

1 Realizar cocción adecuada
2 Mantener temperaturas de seguridad
3 Evitar contaminación cruzada
4 Verificar estado de salud de manipuladores

Cocción adecuada: Se deben calentar los alimentos entre 65°C y 74°C. Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para los cortes de carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.

Temperaturas de seguridad: Es necesario durante el almacenamiento, mantener los alimentos a temperatura inferior a 5°C (cárnicos crudos, lácteos, pulpas de fruta, entre otros). La temperatura de servido para alimentos calientes debe ser mínimo de 60°C. Además, no se deben dejar reposar mucho tiempo los alimentos después de servidos (máximo 30 minutos), porque al alcanzar la temperatura ambiente las bacterias pueden volver a replicarse. Hay que tener en cuenta que "La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez."

Evitar la contaminación cruzada: La contaminación cruzada consiste en la transferencia de microorganismos entre alimentos crudos, entre alimentos cocinados o entre alimentos crudos y cocinados. Por tanto, hay que examinar los hábitos de manipulación y preparación de alimentos para determinar factores que pueden prevenir la contaminación. Una de las medidas fundamentales para evitar este tipo de contaminación es un óptimo lavado de manos en las manipuladoras de alimentos.

Un buen lavado de manos se debe realizar en cada cambio de actividad y siempre que sea necesario: Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos, Al utilizar el sanitario, Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados, Al arreglarse o

peinarse el cabello. Después de comer, estornudar, toser o sonarse. Después de manipular desperdicios y basuras. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular u otros aparatos.

Estado de salud de los manipuladores de alimentos: La Resolución 2674 de 2013 exige contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, se deben tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Sin embargo, los supervisores de los manipuladores y/o personas responsables de las unidades operativas deben hacer una verificación permanente del estado de salud de los manipuladores de alimentos.

PRACTICAS BASICAS DE ALMACENAMIENTO

Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecibles. "regla de las dos horas": carne, aves, mariscos; productos u otros alimentos que requieran refrigeración como sobras, y alimentos para llevar. Además, al almacenar alimentos, no llene el refrigerador o congelador tan apretado que no pueda circular aire.

Mantenga sus aparatos a las temperaturas adecuadas. refrigerador a 5° C o menos. La temperatura del congelador debe ser -18° C. Verifique periódicamente las temperaturas.

Verifique las instrucciones de almacenamiento en las etiquetas

Consuma los alimentos listos para comer tan pronto como sea posible. Mientras más prolongado sea el almacenamiento en el refrigerador, habrá más posibilidad de que la Listeria, una bacteria que provoca enfermedades transmitidas por los alimentos, pueda desarrollarse.

Esté alerta a los alimentos descompuestos. Se debe desechar cualquier alimento que se vea o huela sospechoso. El moho es una señal de descomposición.

Tenga en cuenta que la comida puede enfermarlo gravemente incluso cuando no se ve, huele o sabe mal. Esto se debe a que las ETA´S son causadas por bacterias

patógenas, que son diferentes de las bacterias de descomposición que hacen que los alimentos "se pongan malos".

Siga otras prácticas recomendadas de manipulación de alimentos (limpie sus manos, superficies y productos, separe los alimentos crudos de los alimentos listos para el consumo y cocine a temperaturas seguras)

Consejos de refrigeración:

- **Marine alimentos dentro del refrigerador.** Las bacterias se pueden multiplicar rápidamente en alimentos que se dejan marinando a temperatura ambiente.
- **Limpie el refrigerador en forma regular y limpie inmediatamente los derrames.** evita que los goteos de la carne que se descongela permitan que las bacterias de un alimento se propaguen a otro.
- **Mantenga cubiertos los alimentos.** Almacene los alimentos refrigerados en recipientes cubiertos o bolsas de almacenamiento selladas. Almacene huevos dentro del refrigerador, en lugar de la puerta, donde la temperatura es mayor.
- **Verifique las fechas de vencimiento.**

Información sobre el congelador:

- Los alimentos que se congelan en forma adecuada son seguros. Aunque el congelamiento no elimina las bacterias, detiene su desarrollo.
- Aunque los alimentos serán seguros indefinidamente, su calidad disminuirá mientras más permanezcan en el congelador. almacenar las sobras en recipientes herméticos.
- La quemadura por congelamiento no significa que los alimentos no sean seguros. La quemadura por congelamiento es un asunto de la calidad de los alimentos, no de su seguridad.

- Se debe supervisar los termómetros para refrigerador/congelador.

Corte de la electricidad:

- En caso de corte de la electricidad, mantenga cerradas las puertas del refrigerador y del congelador tanto como sea posible.
- El refrigerador mantendrá fríos los alimentos durante aproximadamente cuatro horas si se mantiene cerrado.
- Un congelador lleno mantendrá una temperatura adecuada por aproximadamente 48 horas si permanece cerrada la puerta.

4. Logros y dificultades: Se logró realizar una sesión de trabajo bastante productiva en la que se discutieron varios puntos y se fortalecieron los saberes de las asistentes.

Se realiza post-test en donde se evidencia que el 100% de las participantes mejoran en sus saberes con la capacitación impartida.

8. Se resuelven dudas de los asistentes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Ana Elsa E. Mendoza.	Coordinadora	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.
Elaboró: Martha Giovanna Ramirez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







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 3

Tema: IEC Alimentos limpios e inocuos Talento Humano Lugar: Salón Terapia Ocupacional Fecha y hora: 21/04/2022 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Olga Lucia Parada	1096952694	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX SG.		3122241966	
2	Nuvia Camargo	52473817	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX S G.		3142471830	
3	Sandra Patiño	53925.099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.6		3224080679	
4	Maria Morales	10788284440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3234967935	
5	Leidy Gonzalez	52.492.409	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	FARMACIA		3124225722	
6	Joann Suarez	1069733691	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	T. ARCHIVO		3138230842	
7	Viviana Gomez	1069742816	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AS. Adm.		3058196750	
8	[illegible]	1069214447	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Auxiliar		3144323321	
9	Anny Hernandez	1100542229	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3243446201	
10	Luisa Lopez	39628214	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AX cocina		3223775 548	
11	Camilo Amaya	1003641845	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Tallerista		3183072340	
12	Leidy Johanna Moreno	1072961069	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Gerontologa		3243545121	
13	Durani Torres	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3103426642	Durani Torres.

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 3

Tema: IEC Alimentos Limpios e inocuos-Talento Humano Lugar: Salon Terapia Ocupacional Fecha y hora: 21/04/2022 10:30am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
14	Jessica Suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3208364977	Jessica Suarez
15	~~Anabel Martinez Tovar~~	53193213	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	~~Aux Enf~~		3204436572	
16	Javier Andres Pinzon	81740305	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Enf.		3228711120	Javier P.
17	[illegible]	39618164	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux En		3102892230	
18	Claudia Salazar	35250105	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Auxiliar		35250105	
19	[illegible]	1125959439	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Auxiliar Enfermeria		3177226790	
20	WILMAR URUEÑA	82391 323	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux ENF.		3143422975	WILMAR U
21	Miguel Angel Rivera	93.155057	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Enfermero		3176796106	
22	Maryen Lizeth Escobar A.	1020817381	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Fisioterapeuta		3224573850	
23	Dayanna Rueda	1000330233	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3203102964	
24	Erika Tatiana Cavalla	1003671228	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	ASG		3014231460	

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: 3 de 3

Tema: IEC Alimentos limpios e inocuos-Talento Humano Lugar: Salon Terapia Ocupacional Fecha y hora: 21/04/2022 10:30 am-11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
25	wilmer Acosta	1.069.753.309	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3204916110	wilmer A
26	Juan David Sanchez	1069748066	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Ambiental		3134527117	
27	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A56		3216319992	Gladys G
			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				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

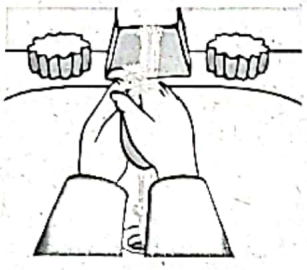
Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

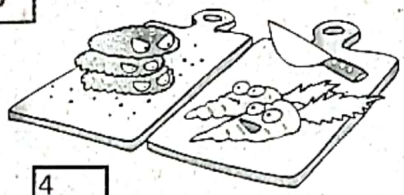
Escaneado con CamScanner

ACTIVIDAD

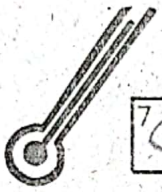
Escaneado con CamScanner

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

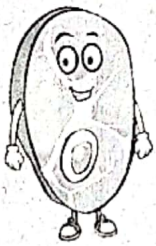














HORIZONTALES

1 Agua tibia y ___.
5 Usa un _____ para la carne para verificar la temperatura.
7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ___.
10 Una _____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió
13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes
14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.
15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

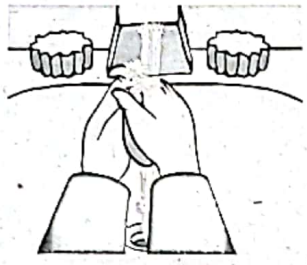
2 Germen es otra palabra para _____.
3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ___.
4 Las sobras se deben guardar solo por ___ días.
6 Lávate las manos antes de ___.
8 La carne cruda ___ debe tocar la fruta.
9 No dejes la comida afuera por más de dos _____.
11 Corta los vegetales en una ___ limpia de cortar.
12 La bacteria crece rápidamente en la __ peligrosa. (rima con mona).

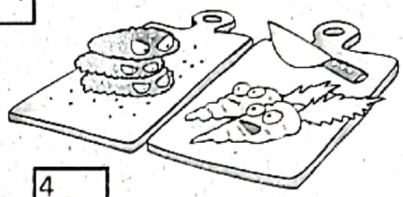
Nuvia Camargo Sandia P

Gladiz Gonzalez Maria Morales Lucia Parada

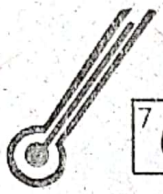
Escaneado con CamScanner

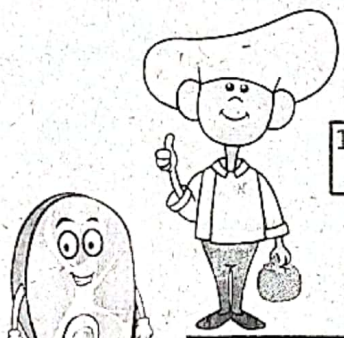
Crucigrama de Seguridad de los Alimentos













HORIZONTALES

1 Agua tibia y ___.

5 Usa un _____ para la carne para verificar la temperatura.

7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ___.

10 Una _____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió

13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes

14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.

15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

2 Germen es otra palabra para _____.

3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ___.

4 Las sobras se deben guardar solo por ___ días.

6 Lávate las manos antes de ___.

8 La carne cruda ___ debe tocar la fruta.

9 No dejes la comida afuera por más de dos _____.

11 Corta los vegetales en una ___ limpia de cortar.

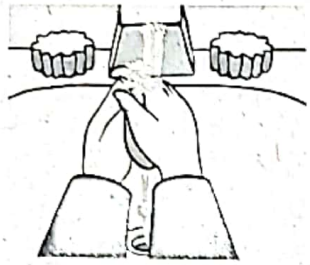
12 La bacteria crece rápidamente en la __ peligrosa. (rima con mona).

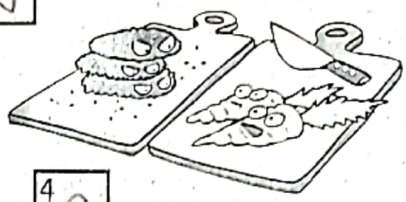
Luz Aleyda Ruiz
Claudia Sabogal
John Hidalgo

Wilmar Orueta
Miguel Rivera

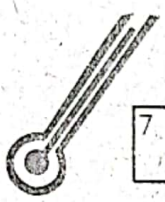
Escaneado con CamScanner

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

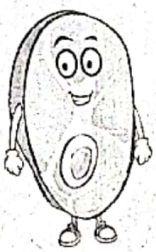














HORIZONTALES

1 Agua tibia y ____.

5 Usa un ____ para la carne para verificar la temperatura.

7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ____.

10 Una _____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió

13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes

14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.

15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

2 Germen es otra palabra para _____.

3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ____.

4 Las sobras se deben guardar solo por ____ días.

6 Lávate las manos antes de ____.

8 La carne cruda ____ debe tocar la fruta.

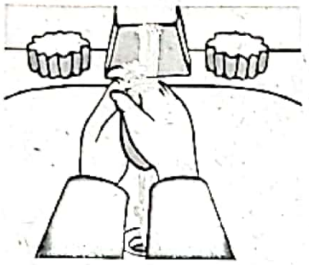
9 No dejes la comida afuera por más de dos _____.

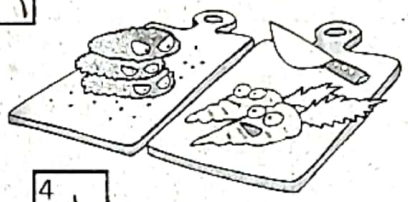
11 Corta los vegetales en una ____ limpia de cortar.

12 La bacteria crece rápidamente en la ___ peligrosa. (rima con moña).

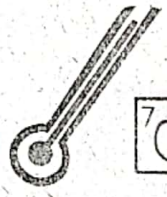
Escaneado con CamScanner

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

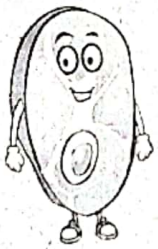














HORIZONTALES

1 Agua tibia y JABON

5 Usa un termometro para la carne para verificar la temperatura.

7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ___.

10 Una ____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió

13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes

14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.

15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

2 Germen es otra palabra para bacteria

3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ___.

4 Las sobras se deben guardar solo por 7 días.

6 Lávate las manos antes de ___.

8 La carne cruda ___ debe tocar la fruta.

9 No dejes la comida afuera por más de dos ____.

11 Corta los vegetales en una ___ limpia de cortar.

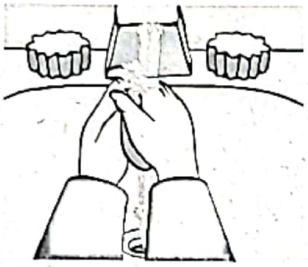
12 La bacteria crece rápidamente en la __ peligrosa. (rima con mona).

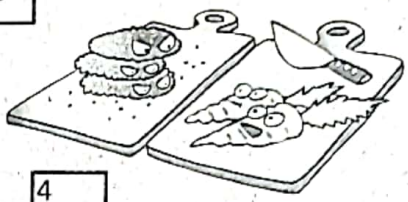
Jessica suarez
Javier Pinzon

Juan David
Angelita Nuñez

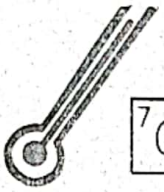
Escaneado con CamScanner

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

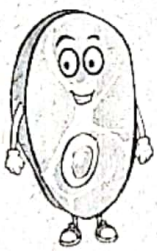














HORIZONTALES

1 Agua tibia y ___.
5 Usa un _____ para la carne para verificar la temperatura.
7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ___.
10 Una _____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió
13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes
14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.
15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

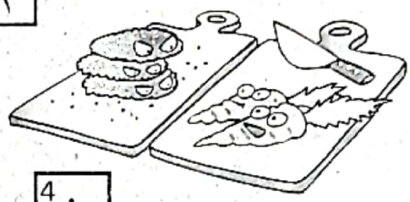
2 Germen es otra palabra para _____.
3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ___.
4 Las sobras se deben guardar solo por ___ días.
6 Lávate las manos antes de ___.
8 La carne cruda ___ debe tocar la fruta.
9 No dejes la comida afuera por más de dos _____.
11 Corta los vegetales en una ___ limpia de cortar.
12 La bacteria crece rápidamente en la __ peligrosa. (rima con mona).

Dayana
Tatiana
Emilia

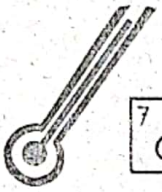
Escaneado con CamScanner

Crucigrama de Seguridad de los Alimentos

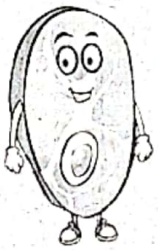














HORIZONTALES

1 Agua tibia y ___.
5 Usa un _____ para la carne para verificar la temperatura.
7 Mantén la comida fría fría y la comida caliente ___.
10 Una _____ de hielo te mantendrá el almuerzo frió
13 Lávate ambas de estas por veinte segundos para matar los gérmenes
14 Se puede ver la bacteria. Cierto o Falso.
15 Mantén la comida _____ en la nevera

VERTICALES

2 Germen es otra palabra para _____.
3 Leche, huevos, y yogur se deben guardar en el ___.
4 Las sobras se deben guardar solo por ___ días.
6 Lávate las manos antes de ___.
8 La carne cruda ___ debe tocar la fruta.
9 No dejes la comida afuera por más de dos _____.
11 Corta los vegetales en una ___ limpia de cortar.
12 La bacteria crece rápidamente en la __ peligrosa. (rima con mona).

Equipo cocina

Escaneado con CamScanner

PRE TEST

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Yeli Deiva FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

4. Dia

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Cuando el tenedor entra y tiene la textura suave.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Daianna Riaño. FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Por el color.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Juan David Grelo FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Color, Sabor textura, Temperatura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Wilmer Eduardo Pasta FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

el tiempo que puede permanecer los alimentos fuera de la nevera es de 2 a 3 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Por el color y olor

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Maryon Lizeth Escobar FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas.

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Cambio de coloración de bordes externos del corte de carne.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Durani Torres FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Los Alimentos pueden permanecer en un tiempo de 2 a 3 horas sin refrigerar

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

se conoce cuando la carne esta cocida por su textura blanda y color, ~~Corte~~ de roja pasa a Cafe.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Luisa Lopez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 día

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Cuando el tenedor entra y tiene la textura suave

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE LEIDY GONZALEZ FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

24 HORAS Dependiendo del alimento y temperatura.

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

x su color y textura

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Camilo Amaya FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
2 días - Dependiendo el alimento

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
haciendo un corte y mirando el color.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Javier Pinzon FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
No se puede dejar por mas de una hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
Sellado completo, notas rojas o rosadas desaparecen, para volverse gris

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Tatiana Casallas FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
1 hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
por el color.

IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Claudia Gonzalez FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
1 hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
que la carne no este roja y dura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Leidy Johanna Mesa G FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
12 horas
Depende del clima y el tipo de alimento.

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
Textura (blanda Color).

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Viviana Gomez FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
12 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
color

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Jhon Suarez FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
24 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
color

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Ana Hernandez FECHA 21/04/2022

1. ¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?
2 dia antes de empezar a tomar otro color y olor

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?
cuando al palparla este blanda y olerla tenga buen olor y tenga buen sabor y cambie de color.

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Lucia P FECHA 21/04/2

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 Dia

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

por la textura y Color

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 dia

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Por el color de la carne

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE _____ FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 Aimado 1 Dia

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

la textura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Maria Morales FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

24 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

No tenga Sangre, Color

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Claudia Suaraga FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Dependiendo la temperatura que esten congelada los alimentos dos pues de 1 dia

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Por su textura
Color
Sabor

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Juan Hoyos FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Depende de varios factores

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

observando

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Angie Valentina Ramos FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

No se Puede dejar por más de 1 Hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Color
Textura
Sabor

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
PRE TEST

NOMBRE Luz Mery Perez C. FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

NO más de una hora depende la temperatura ambiente

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

color, textura

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

IEC TALENTO HUMANO

PRE TEST

NOMBRE Jessica Suarez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

NO se puede dejar mas de una hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

color sabor textura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

IEC TALENTO HUMANO

PRE TEST

NOMBRE Miguel Angel Ribera FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

1 hora

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Primero que se cumpla el tiempo de coccion y otros revisar que no hayan estigmas de sangrado, por observacion.

Escaneado con CamScanner

POS
TEST

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Juan David Sanchez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Temperatura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

[illegible]

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Javier Pinton FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Dos horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Se verifica que esta cocida con el termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con un termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Dos Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con el Termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Jessika Sequeda FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

dos horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

con el termometro para verificar su coccion

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Dayana Reño FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

mediante un termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Tatiana Casallas FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Mediante termometro

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Claudio Sabogo FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Dos horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Ana Hernández FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Verificando con el termometro q1su temperatura este mayor a 70° grados.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Luisa Lopez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

realizo toma de temperatura a los alimentos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

con termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Wilma Acosta FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con el termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Heiddy Ramos FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

cuando yo realizo temperatura mayor a 70 grados.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE LEIDY GONZALEZ FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 HORAS

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Midiendo temperatura mayor a 70°

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE [illegible] FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 Horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

la Temperatura

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Miguel Angel Rivera FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Verificando con termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Leidy Marin FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con termometro con calculo mayor de 70 grados ya esta cocinada

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Juliana Gomez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Luz Emilia Muñoz FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con un termometro verificando que este por encima de 70

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Camilo Amaya FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Revisar temperatura que sea mayor a 70° con un termometro

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Jazmin Suarez FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

midiendo la temperatura mayor 70 Grados.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE LUCIA P FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Con Un termometro se toma la temperatura

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
IEC TALENTO HUMANO
POS TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

Termometro

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

IEC TALENTO HUMANO

POS TEST

NOMBRE María Morales FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

2 horas

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

por T° y mayor a 70°

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

IEC TALENTO HUMANO

POS TEST

NOMBRE Durani Torres FECHA 21/04/2022

1. .¿Cuánto tiempo pueden permanecer los alimentos, que requieren refrigeración, por fuera de la nevera antes de comenzar a dañarse?

Los Alimentos pueden permanecer dos horas, Fuera de la nevera. antes de dañarse

2. ¿Cómo puedes asegurarte de que la carne esté cocida?

La carne se conoce Cuando esta cocida por que cambia de color.

Escaneado con CamScanner