ACTA N° 549

FECHA: Fusagasugá, 23 de mayo del 2022

HORA: 2: 00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Comedor Persona Mayor

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos y Plan de saneamiento básico: El Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal las características que deben ser revisadas al momento del recibo de los alimentos para asegurar que los alimentos que llegan cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

Introducción: Se explica la importancia del control en el adecuado recibo de los alimentos y del adecuado manejo de los residuos solidos

Escaneado con CamScanner

Materiales: pretest, postest, presentación power point, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos y de servicios generales.
2. Se realiza pre-test a los participantes.
3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista y del técnico de saneamiento

Se dio inicio de la capacitación con la ayuda de una presentación de power point con la explicación de cómo debe ser el recibo de los alimentos:

Requisitos previos:

Días y horarios establecidos: es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

Personal responsable del recibo de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo. Así mismo, deben

Escaneado con CamScanner

cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato recepción de alimentos.

- **Criterios para evaluar la calidad de los alimentos**

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
PESCADO ENTERO O EN FILETE	Olor	Fresco y natural	Agrio – amoniaco
	Color	Brillante	Decolorado y con manchas
	Textura	Firme y elástica a la presión	Blanda – flácida –viscosa
	Ojos	Brillantes - transparentes salientes	Turbios-rojizo- hundidos
	Vientre	Paredes intactas - Forma normal	Roto o hinchado

Escaneado con CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	mayor a 6°C
	Rotulado	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.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
POLLO	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
	Color	Blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada
	Temperatura	Menor a 4°C +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	Olor	Característico	Agrio, descompuesto
	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas y articulaciones
	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.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
	Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Superficie viscosa, babosa.

Escaneado con CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CARNE DE RES Y CERDO		Res en cortes frescos rojo cereza brillante y en cortes maduros: cereza oscuro.	Verdosa o café oscuro, descolorida.
	Color	Cerdo. Rosa pálido	Verdosa o café oscuro, descolorida.
		Para los casos de la carne de res en bloque y molida empacadas al vacío su coloración es café.	
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	Mayor a 6°C
	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.	Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
HUEVO	Textura	Clara viscosa	No característica.
	Color	Blanco o rojo	Descolorido
	Olor	Normal	Descompuesto
	Apariencia	Cascaron entero y limpio, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie.	Cascaron con grietas, sucio, con residuos de materia fecal y/o plumas.
	Rotulado	Rotulado por huevo o cubeta con maquina o sticker que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Si no presenta el rotulado
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Color	Característico del producto	Mantequilla color amarillo, crema de leche amarilla
	Temperatura	Menor a 4ºC +/- 2 °C	mayor a 6°C

Escaneado con CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
	Olor, sabor	Característico del producto	Sabor agrio, olor descompuesto.
	Apariencia	Sin partículas extrañas	Con partículas extrañas y moho.
	Proceso térmico	Pasteurizada o ultra pasteurizada (UHT)	Sin pasteurizar.
	Empaques	Empaques limpios, sin roturas	Empaque con fugas
	Rotulado	Cumplimiento de la resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
PRODUCTOS DE PANADERIA	Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada, característica del producto.	Dura.
	Color	Característico del producto	Verdoso o con puntos negros por presencia de moho.
	Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
	Apariencia	Fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
FRUTAS Y VERDURAS	Olor, color y sabor	Olor normal, color normal del producto, sabor agradable según el alimento.	Olor, color y sabor no característico.
	Textura	Tejidos firmes, sin magulladuras o grietas.	Tejidos blandos.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica del producto, limpia y fresca.	Presencia de huecos, caminos u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones

Escaneado con CamScanner

ALIMENTO	CRITERIO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
			Materias extrañas.
TUBECULOS, RAICES Y PLATANOS	Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente
			Blanda
	Olor y color	Olor normal, color normal del producto.	Olor y color no característico.
	Apariencia	Buen estado de madurez, forma característica, limpia.	Presencia de huecos, caminos u hongos.
			Presencia de signos de infestación o infecciones
			Presencia de germinación
VÍVERES Y ABARROTES	Apariencia	Sin señales de insectos, huevecillos, materiales extraños y libre de impurezas.	Con presencia de materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, contaminación de excrementos de animales. Presencia de restos de insectos, huevecillos o infestación.
	Empaque	En buen estado y limpio.	Empaque perforado, roto o con fugas, con humedad, sucio o con presencia de moho.
		Para el caso de enlatados además deben estar sin abolladuras o presencia de óxido.	Los enlatados no deben estar abollados, con presencia de óxido, con derrames, abombadas, perdida de vacío o sucio.
	Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Escaneado con CamScanner

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario: El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos
- Documentos de condiciones especiales
- Fichas técnicas de producto.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas, deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas. En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad y/o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, **quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas**, con las condiciones establecidas por la SDIS.

A continuación, el técnico de saneamiento socializa: El Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos el cual busca establecer los lineamientos y directrices para una gestión integral de los residuos sólidos ordinarios (aprovechables y no aprovechables), dentro de él se encuentra la Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS el anterior el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes contenedores existentes y solicitados en la Unidad Operativa (según sea el caso), y el recorrido interno de los residuos sólidos desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

Escaneado con CamScanner

Dentro del plan se estipula que en el proceso de aseo y limpieza en cada una de las Unidades Operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos. Para llevar a cabo esta actividad se debe tener en cuenta que los residuos contenidos en los contenedores no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto, lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y garantizando la no contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Los residuos se almacenan temporalmente después de haber sido valorados e identificados de acuerdo con su aprovechamiento y compatibilidad, esto para impedir que se mezclen, evitando su contaminación y agilizando su recolección y transporte.

Para tal actividad, se debe contar con un sitio físico de almacenamiento de residuos sólidos, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos, según el artículo 20 del Decreto 2981 de 2013:

- Los acabados deberán permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microrganismos.
- Tendrán sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Serán construidas de manera que se evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Deberán tener una adecuada ubicación y accesibilidad para los usuarios.
- Deberán contar con contenedores de almacenamiento de residuos sólidos para realizar su adecuado almacenamiento y presentación (contenedores de color blanco, verde y negro), teniendo en cuenta la generación de residuos y las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

Escaneado con CamScanner

La unidad de almacenamiento de residuos sólidos deberá contar con señalización y barreras de separación para residuos aprovechables y no aprovechables, así mismo deberá mantener condiciones óptimas de orden y aseo.

6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con la recepción de los alimentos. Así mismo, se logran aclarar inquietudes acerca Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos.

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza pre-test y post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

No.	NOMBRE DEL TALLER	PRE - TEST		%	BRECHA	POST - TEST		%	REDUCCIÓN BRECHA
		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS	CONOCIMIENTO PRE		PREGUNTAS	RESPUESTAS CORRECTAS	CONOCIMIENTO POST	
1	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
2	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	3	75,00%	25,00%
3	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
4	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
5	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
6	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
7	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
8	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
9	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	1	25,00%	75,00%	4	3	75,00%	25,00%
10	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
11	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	1	25,00%	75,00%	4	4	100,00%	0,00%
12	Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de	4	0	0,00%	100,00%	4	4	100,00%	0,00%
				3,57%	96,43%			82,14%	17,86%

Escaneado con CamScanner

Según la tabla anterior se observa que antes de la capacitación había una brecha de conocimiento de 96.43%, por lo anterior se puede deducir que la información fue adecuada y oportuna para mejorar los conocimientos de los asistentes. Aunque con el postest se evidencia aún, una brecha de 17.86% se tiene en cuenta que al ir preguntando durante la misma capacitación ellas identifican los puntos expuestos, pero no lo manifiestan de la misma forma por escrito.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Saranita	
Juan David Sanchez	Técnico de Sistemas	Hogar San José Saranita	
Ana Elia E. Mendoza	Coordinadora	Hogar San José Saranita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez y Juan David Sanchez

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: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos y Plan de Saneamiento Básico

Lugar: Comedor Persona Mayor

Fecha y hora: 23/05/2022 2:00pm - 3:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Gladys Gonzalez	39611073	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	1756		3243178782	Gladys G
2	Sandra Patiño	53925.099	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G.		3224080679	SandraP
3	Nuvia Camargo	52473877	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AS. G		3142471830	Nuvia
4	Durani Torres.	1069720416	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX cocina		3103426642	Durani Torres.
5	Juliana Molina	1069751452	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	cocina		3006414517	Juliana Molina
6	Jessica paola suarez gonza	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX cocina		3208364977	JESSICA SUAREZ
7	wilmer Acosta	1.069.753.309	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aprendiz Sena		3104416110	wilmer A.
8	Lucy pro	20977322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	tecgastronomo		3112587590	Lucy pro
9	Ana Hernandez	1100542229	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AUX. cocina		3243446202	Ana S.
10	Alba prieto	35414476	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A S G		3223950598	Alba Prieto
11	Tatiana C.	1036911228	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	AS G		3014231460	tatiana
12	INGRID CASTIBLANCO	1072895892	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	A.S.G		3116233375	INGRID CASTIB

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: Criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos y Plan de Saneamiento Básico. Lugar: Comedor Persona Mayor Fecha y hora: 23/05/2022 2:00 pm - 3:00 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
13	María Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3234969935	María M
			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				
			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

PRE TEST

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Luci gala FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

- Fecha de vencimiento
- lote

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

- que no cumpla con el gramaje
- que no llegue bien cocida

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PARS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es recoger la basura de los puntos topologicos y llevarlos al punto de final

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Tatiana casallas FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

*Gorro, Tapabocas, guantes +/-

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

* pan duro
* pan con hormigas

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

S.D.I.S

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

R.I.R.S
de las canecas al Choe

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE Alba Prieto FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Verificar las Fechas de vencimiento

Medir la temperatura

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

cuando el pan este duro

que venga en malas condiciones

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

P I A R S

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

de la cocina al chut.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE INGRID TORACIA CASTIBLANCO FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

DISINFECCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

1. POR QUE PUEDE ESTAR PASADO DE SU TIEMPO DE CONSUMO, VENIR DURO, MOHOSO LOS PRODUCTOS

2 ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS NO SON BUENOS PARA LOS ADULTOS MAYORES

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

S.D.I.S

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

R.I.R.S

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Que esten actos y en buenas condiciones X

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

Que este vencido o en malestado X

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PIS X

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

X

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Alimentos Actos para Consumir X

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panade

Vencimiento X

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PIARR

X

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

Recoleccion de Residuos

X

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Juliana Molina FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?
Mirar fechas de vencimiento que este en buen estado cada alimento

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?
BPM Y PSB

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?
Lavaplatos dedos al cuarto de residuos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
PRE TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?
mirar que esten en buen estado que esten frescos

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?
que este duro o en mal estado

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE Durani Torres. FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

los requisitos es q el producto este en buenas. condiciones. y q tenga el peso adecuado al solicitado.

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

el producto de panaderia se puede rechazar cuando esta en malas. condiciones. de textura. o de hongos

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

el plan de acción es reciclar adecuadamente P.I.A.S

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

se recicla. en la caneca y ~~se~~. pasa a ser seleccionado lo q" sirve para reciclaje

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE Ana Hernandez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

1. Que esten en buen estado
2. q" el olor sea agradable al su olor natural.

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

q" presenten moho, o esten viejos y duros.

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PIAR.S.

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

clasificacion

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE Jessica paola suarez gonzalez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

los papeles del carro en orden
que tengan carneth de manipulacion de alimentos
contar con un termometro

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

por mal estado, y por su envoltura

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

X

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

X

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

PRE TEST

NOMBRE Wilmer Acosta FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Que la fruta no este dañada que este en buen estado y que el queso o los lacteos tengan buena fecha de vencimiento o no vengan vencidos

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

que no venga quemado y que no tenga hongos

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PIRS

X

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

X

Escaneado con CamScanner

POS TEST

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Lucy Mora FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?
- Fecha de ingreso de los productos
- El peso (Vascula)
- BPM
-

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?
- olor color - consistencia, * olor esteño puntos negros
que cumpla con temperatura adecuado
rotulado
que los Huevos vengan limpios

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?
PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?
es el esquema en el cual indica la ubicacion de los canecas existentes en la unidad operativa

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Tatiana Casallas FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?
* Horarios
* Dotacion - bata - gorro - tapabocas

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?
* hongos en el pan
* con olor a gasolina o jabon

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?
P.A.I.P.A.E.R.S

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?
es el esquema en el cual estipula la Ubicacion de los diferentes contenedores y canecas existentes en la unidad operativa

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

BRE Alba Prieto FECHA 23/05/2022

mbre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de
ido?

lugar debe estar desinfectado

personal responsable debe tener toda
su dotacion completo

ombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

si tiene olores extraños gasolina.

si tiene moho, o duro

iales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento
ente de los residuos solidos?

PAIPAERS

ue es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es el esquema en el cual estipula
la ubicacion de los dasercntes
contenedores existentes en la unidad
operativa.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE INGRID TATIANA CASTIBLANCO FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

1. BUEN ESTADO Y LIMPIEZA DEL LUGAR DONDE SE VA ALMACENAR LOS PRODUCTOS
2. VERIFICAR QUE VENGAN LAS CANTIDADES SOLICITADAS

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

OLOR GASOLINA, JABON

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

ES EL ESQUEMA EN EL CUAL INDICA LA UBICACION DE LAS CANECAS O CONTENEDORES EXISTENTES EN LA UNIDAD OPERATIVA

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Nuvia Camargo FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Días y horas
de recibos de alimentos

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

que este en mal estado
con fecha vencida, puntos de moho
o olor a gasolina

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

Las latas no esten abombadas
PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es el esquema en la cual estipula
los diferentes contenedores y canecas existentes
en la unidad operativa

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Sandra Patiño FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

① Días y horarios de reciba de alimentos
② Personal de reciba de alimentos con EPP

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

① olor extraño a gasolina o Tabon
② Puntos Negros por hongos o moho

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

Esquema donde se estipula los
diferentes contenedores y canecas
existentes en la unidad operativa.

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

POS TEST

NOMBRE Juliana Molina FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Dias y horas
el espacio donde se guardan los productos limpios

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

Puntos verdes de mojo
olores de jabón y gasolina

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

Es el esquema en el cual indica la ubicacion delos diferentes contenedores y cajas existentes en la unidad operativa.

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM Y PSB

POS TEST

NOMBRE Gladys Gonzalez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

1 Dias y Horarios para resibir alimentos
2

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

Si tiene Puntos de Hongos

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

la ruta de recolecsion es el esquema donde se estipula la ubicacion de reciduos solidos

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Durani Torres. FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

El lugar de recibo de alimentos debe estar limpia
Dias y horarios establecidos.

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

se puede rechazar el pan si tiene hongos, moho o si trene olor a gasolina o quimicos.

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

plan interno paipaers. es el esquema en el coal indica la ubicación de las canecas para clasificar los reciduos. X

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es el esquema en el coal indica la ubicación de las canecas existentes en la unidad operativa. ✓

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Ana Hernandez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

...as y horarios establecidos para recibir alimentos.
Equipos y utencilios adecuados para recibir los alimentos.

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

olores extraños, a quimicos, jabones, etc.
presencia de moho, hongos etc.

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS. ✓

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

Es el esquema en el cual estipula la ubicación de las diferentes canecas o contenedores existentes en la unidad operativa. ✓

Escaneado con CamScanner

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE Jessica suarez FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

las y horarios establecidos

Que el sitio este suprema mente limpio y desinfectado

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

* si tiene un olor estraño a gasolina o jabon
* si tiene puntos verdes de moho

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es el esquema en el cual estipula los diferentes contenedores y canecas existentes en la unidad operativa

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM Y PSB
POS TEST

NOMBRE wilmer Acosta FECHA 23/05/2022

1. Nombre 2 requisitos previos para recibir los alimentos en la comunidad de cuidado?

Lugar de recibo de alimentos debe de estar Limpios
que el personal que recibe los alimentos cuente con tapabaco o tapa su indumentaria

2. Nombre 2 razones por las cuales se puede rechazar el producto de panaderia?

Si tiene un olor estraño por ejemplo si viene con olor a jabon
Si tiene puntos negros o verdes por eso tampoco se puede recibir

3. Cuales son las siglas del Plan de accion Interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos solidos?

PAIPAERS

4. Que es la ruta de recoleccion interna de residuos solidos?

es el esquema el cual indica la ubicación de los diferentes canacas existentes en la unidad operativa

Escaneado con CamScanner