ACTA N° 271 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 13/12/2021

HORA: 09:00 am -03:30 pm.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Actualización Curso de Buenas prácticas de manufactura, teniendo en cuenta lineamientos COVID, y formato de inspección de la presencia de plagas al interior del servicio de alimentación FOR PSS 066.

ASISTENTES: Talento Humano de la institución.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales a utilizar
5. Compromisos
6. Anexos planilla de asistencia y evidencias fotografías de las actividades

DESARROLLO

1. Objetivo

Realizar la actualización del curso en buenas prácticas de manufactura, así como las actualizaciones en el manejo del Covid-19, y la adecuada aplicación del formato FOR PSS 066, a fin de asegurar alimentos sanos y seguros para las personas mayores de la institución.

2. Introducción

A la demanda de productos que cumplan cada vez más estrictas normas de sanidad, inocuidad y calidad. Este panorama es producto de un entorno comercial que se torna más exigente y competitivo debido a la globalización de los mercados y la interdependencia económica. Las distintas crisis alimentarias que se han suscitado en la última década -la contaminación

microbiana de frutas y hortalizas frescas, la Encefalopatía espongiforme bovina (la enfermedad de las "vacas locas") y la influenza aviar, entre otras-, así como la preocupación que generan los residuos de plaguicidas y los alimentos genéticamente modificados, han sensibilizado aún más a los consumidores con respecto a las condiciones en que se producen y comercializan los alimentos. Por lo que exigen las máximas garantías para asegurarse que los consumos de alimentos no entran en ningún riesgo para la salud. Por esta razón, muchos países han establecido directrices, normas, reglamentaciones y sistemas que aseguren la provisión de alimentos inocuos y aptos para el consumo. El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) confirma el derecho de los países a aplicar las medidas de inocuidad necesarias, las cuales se consideran justificadas y de conformidad con las cláusulas del Acuerdo MSF, si se basan en las Normas del Codex Alimentarius y textos afines. Es importante señalar que, así como existen prescripciones oficiales para acceder a los mercados, los agro empresarios también deben prestar atención a un gran número de normas y estándares privados que generalmente son más exigentes. Las normas privadas, aunque formalmente no son obligatorias, en la práctica suelen serlo, lo que afecta la capacidad de cumplimiento de las empresas, particularmente la de los pequeños agro empresarios por los costos que entran a su implementación, certificación, mantenimiento, entre otros.

Adicionalmente, durante la socialización se realizaron diferentes recomendaciones frente al uso de las adecuadas medidas de prevención y contención para evitar la presencia del Covid-19 al interior de la institución, haciendo énfasis en que, si bien los alimentos no se consideran fuente de contagio de esta enfermedad, la aplicación de adecuadas prácticas de manufactura, y adecuados hábitos de higiene personal de todos, reducen considerablemente la presencia de esta enfermedad en la población.

Finalmente, se explica el diligenciamiento del formato, Verificación de la presencia de plagas al interior de la unidad operativa *FOR PSS 066*, el cual permite identificar la presencia o ausencia de plagas que puedan ser un vector de enfermedad o de contaminación para los alimentos.

3. Actividades desarrolladas

DESARROLLO.

Desde los directivos de la institución, se planeó realizar la actualización del curso de buenas prácticas de manufactura a todo el personal de talento humano que interfiere con la recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos a las personas mayores, a fin de evitar la presencia de factores que puedan generar una contaminación ya sea física, biológica o química como consecuencia de unas prácticas de manufactura inadecuadas.

Luego de realizar el contacto con el ingeniero capacitador, se realzo la organización del personal en el auditorio de la institución, de acuerdo con los lineamientos establecidos para la prevención y contención del Covid-19; luego de esto, el ingeniero capacitador dictó la capacitación correspondiente a cada uno de los grupos de talento humano. y finalmente aplicó la evaluación de conocimientos. Se da por finalizada la capacitación, se hace entrega de los respectivo carnet de capacitación y se reorganiza el lugar.

Para la ejecución de esta actividad, se desarrolló el siguiente orden:

0. Preparación de material a utilizar
1. Convocatoria al talento humano haciendo uso de canales de comunicación como Whatsapp
2. Desarrollo de la actividad
3. Fin de la socialización.

Se da por finalizada la Socialización.

CONVOCATORIA. Se planea realizar una nueva socialización el mes de Enero de 2022.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Nubia Moya	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Camila Vargas	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Listado de asistencia, Registro fotográfico, pre test y post test

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez
Nutricionista Dietista

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 1

Tema: Actualización Curso de Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta lineamiento COVID y Formato de inspección de la Presencia de Plagas al interior del Servicio de Alimentación FOPSS066

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

Fecha y hora: 13/12/2021 9:00 am - 03:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Patricia Rico	20.916.759	Hogar san José	Auxiliar de enfermería	ricopatricia82@gmail.com	3132394477	
2	Angelica Mendez	1070980269	Hogar San José	Auxi Cocina	mendezgarcia angelica@gmail.com	3133481799	
3	Adriana García	1056 771 675	Hogar san José	Servicios Generales		3125374113	
4	Doris Carrillo	1077970691	Hogar San Jose	Seru Generales		3138830838	
5	Angelica Rodriguez	1070781733	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermera.	rojasrodriguez460@gmail.com	313203 2268	
6	Angie Ramos	1032593459	Hogar san jose	Auxiliar enfermeria	alramos95@mi.unia.edu.co	3232205386	
7	Maria Saldaña	26956824	Hogar San José	Auxiliar Enfermería	mariapaez1309@hotmail.com	3132196 64	
8	Adriana Forero	35526815	Hogar San Jose	Servicio General		3061305 24	
9	Venus Rodriguez	1007237780	Hogar San Jose	Auxiliar en enfermeria	Venusrs2000@gmail.com	3219194137	
10	Angela Patiño	1077976086	Hogar san Jose	Auxiliar Enfermeria	angelbello.com@gmail.com	3134104234	

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.

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 1

Tema: Actualización Curso de Buenas Prácticas de manufactura, teniendo en cuenta lineamientos COVID, y formato de inspección de la presencia de plagas al interior del Servicio de alimentación FOR PSS 066

Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

Fecha y hora: 13/12/2021 9:00am - 03:30pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Karen Triana	1077969314	Hogar San José	Auxiliar Enfermería	Karen-1821@hotmail.com	3003514051	Karen T
12	Gloria Tobares	30225456	Hoga San Jose	Auxiliar Enfermería	yoyatabares@gmail.com	3124943268	Gloria T.
13	Diana Bejarano	1076288234	Hogar sanjose	Auxiliar de enfermería	dianamariacelabejaranovilches@gmail.com	3227161249	Diana Bejarano
14	Lina mana Perea	1070981888	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermera	Perealine@gmail.com	3204573438	Lina P.
15	Ana Alicia Burbg	23497305	Hogar San José	Ax Enfermera	(ho) hnaaliciabarbaraq 2015@hmil.com	3138449670	Alicia
16	Laura martañez	1072541393	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermera	lauraconstinamartanez Hoz2@gmail.com	3223884119	
17	Beatriz Flores	37942611	Hogar San Jose	Servicios Generales	beatrizfloresmaldonado@gmail.com	3214919564	Beatriz Flores
18	Sandra Ramirez	1.079.262.507	Hogar San Jose	Auxiliar de Enfermería	Yamileramirez-17@gmail.com	3227028438	Sandra R.
19	Flor Ramirez	1072592637	Hogar San Jose	Auxiliar de Enfermería	flor63@gmail.com	3133821248	Flor Ramirez
20	Sandra Torres	1070780127	Hogar San José	Auxiliar de Enferme	Sandritatorres 20146972gmail.com	3136413649	Sandra 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.

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 1

Tema: Actualización curso de Buenas Practicas de manufactura, teniendo en cuenta lineamientos COVID y Formato de Inspección de la Presencia de Plagas al interior del Servicio de alimentación FOR PSS 066

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

Fecha y hora: 13/12/2021 9:00am - 03:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
21	Jaqueline Quiroga	52655308	Hogar San Jose	Auxiliar enfermeria	Jacquelinequiroga1092@gmail.com	3107743316	
22	Erica Alvarez	1020523315	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermeria	erica1998alvarez@gmail.com	3163085856	Erica A. A.
23	Alejandra Beltrán	1.071.976.847	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermeria	ab847635@gmail.com	3204565966	Alejandra B.
24	Diana Ocampo	1070780632	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermera	docampoiancheros@gmail.com	3108140172	Diana O.
25	Sandra Villalobos	52327279	Hogar San Jose	Auxi de Cocina		3185578015	
26	Rosa Torres	1016039477	Hogar San Jose	Auxi enfermeria	Rosadiazdoe hotmail.com	3188449148	Rosa T.
27	Amalf Benoso	20.915088	San José	Enfermera		3722453572	
28	Viviana Gallego	1070959764	Hogar San Jose	Enfermaia	VivianaGallegoMunoz67@gmail.com	3124330682	
29	Diego felipe Baez U	1070781746	Hogar San José	Auxiliar de enfermeria	felipe_zeab@hotmail.com	3112765355	
30	Stephany Duque	1070780311	Hogar San Jose	Auxiliar enfermera	duquestephany@gmail.com	3144434314	

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.

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 1

Tema: Actualización Curso de Buenas Practicas de manufactura teniendo en cuenta lineamiento covid y formato de inspección de la promcia de playas al interior del Servicio de alimentación FOR PSS 066 Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima Fecha y hora: 13/12/2021 9:00am-03:30 p.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
31	Esmeralda Herrera	53890883	Hogar San Jose	Auxiliar de enfermeria	jorge3456@hotmail.com	3045115516	Esmeralda H.
32	Yeltza Cas	16.311.561	Hogar San José	Auxiliar	Yeltzacas@gmail	3224117781	Yeltza
33	Deysi Segura	1016021386	Hogar San José	Auxiliar Enfermeria	deysi23123@mail.com	312 322 9311	Deysis
34	Maria Quiceno	1070732336	Hogar San Jose	Auxiliar de Enfermeria	gmarian-136@hotmail.com	3113444694	Maria Q
35	Sixta Jalla	20916186	Hogar San Jose.	Servicios Generales		3123607060	Sixta Jalla
36	Nasly Beltran	1040 180 253	Hogar San Jose.	Servicios Generales.		3107659872	Nasly B.
37	Liliana Castañeda	20913912.	Hogar San José.	Servicios Generales		312 363 1164	
38	Sandra Bejarano	52304442	Hogar San Jose	Auxiliar Enfermera	Sandrabejarano795@gmail.com	3138973818	Sandra Bejarano
39	Rocio Ortega Pinzon	1104900R	Hogar San Jose	Aux. Enfermeria	RocioPinzonOrtega.1@.com	3163241648	
40	Sol Rincon	28555871	Hogar San JOSE	Auxiliar Enfermeria	Curive05 1981@hotmail.com	3107009141	

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.

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 1

Tema: Actualización Curso de buenas Prácticas de manufactura, teniendo en cuenta lineamientos COVID y formato de inspección de la Presencia de plagas al interior del Servicio de alimentación

Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

Fecha y hora: 13/12/2021 9:00 am - 03:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
41	Maria Del Pilar Baracaldo Pero	1071503127	Hogar San José	Auxiliar enfermeria	alym04@gmail.com	3154400945	
42	Angela Paola marina Gomez	021538527	Hogar san dose	auxiliar de enfermeria	Paola vaho @ hotmail.com	3209379180	
43	YeniMarcelaGuerrero	1070781055	Hogar San Jose	Auxiliar de Enfermeria	yeniguerrero2@gmail.com	3219001118	
44	Karen Moreno	1070782363	hogar San Jose	Auxiliar de enfermeria	clorelant-@hotmail-es	3226219311	
45	luz Mery Romero	1013617266	hogar San José	Auxiliar de cocina	romeromorenoluz merys@gmail.com	3638104 13	
46	Beatriz Ramirez	30.228.046	Hogar San José	Serv Generales	betyramirez8	3134494905	

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.

REGISTRO FOTOGRÁFICO

FECHA: 13/12/2021

TEMA: Actualización Curso de Buenas Prácticas de Manufactura, teniendo en cuenta lineamientos COVID, y formato de inspección de la presencia de plagas al interior del servicio de alimentación FOR PSS 066







CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Participante: Yubtza coa

Estimado participante. Resuelva las preguntas que se presentan a continuación en los espacios asignados.

Diga 10 normas que debe cumplir como manipulador de alimentos:

Su baño diario, su cambio de Ropa, tener su, ser onesto uniforme en buen estado, no fumar, no estar con Perfume etc. uñas limpia y sin esmalte, cabello Recojido

Escriba el procedimiento para limpiar y desinfectar las hortalizas:

desinfectar la lechuga minino 3 a 5 minito con ipoclorito.

Que son las BPM?: Buena practica de manipeacion de la limento. procedimiate de imgiene para que los alimento no se dañen

Que son las ETA ?:

Enfermedad transmitida por Alimento

Como se clasifican los desechos?: desechos organicos = desecho de papa, de platano, de vegetales

desechos inorganicos: Pepeles sucio, cartones, Bolsas sucios.

Como descongelar las carnes de un día para otro?: de un dia para otro peso en el Refrigerador.

Mencione un contaminante: físico: un pelo químico: el cloro, biológico: son los seres vivos.

Que es contaminación cruzada?: es cuando los microorganismo se pasan a otro alimento de que no esta contaminado

Que es limpieza?: barrer y luego trapear. el

Que es desinfección?: eliminar los microorganismo con cloro/agua y soboa 5.25%

QUE ES ALIMENTO INOCUO: Alimento sano y Seguro

TEMPERATURA REFRIGERACION: 2.4+2, CONGELACION: -18 °C

Dosificación del cloro
cc x litro

1 → Fruta, verdura y hortaliza

3 → superficie, equipo y utensilio

5 → techos, pisos, y paredes

7 → Baños y canecos

Ambiente = 6 cc de cloro en agua

EVALUACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PARTICIPANTE: Yultra coa
FECHA: 13-12-21

7.0

DR. HENRY ALBERTO ARÉVALO
T.P. 253541 CND

Conteste falso o verdadero de acuerdo a la afirmación.

1. **un manipulador de alimentos se caracteriza por que se baña a diario, utiliza ropa limpia, se aplica desodorante, se perfuma, trae su calzado limpio y su actitud siempre es positiva.** [V]
2. **La resolución que nos rige es la 2476 del 22 de julio de 2013** [V]
3. **Las BPM significa buenas prácticas de manipulación.** [V]
4. **Las ETA significa Enfermedades Transmitidas por los Animales** [F]
5. **Las BACTERIAS de los alimentos se eliminan con la congelación** [F]
6. **Un MANIPULADOR de alimentos también se caracteriza por el respeto para sus compañeros y superiores** [V]
7. **Las TOXINAS producidas por las bacterias se eliminan con altas temperaturas** [F]
8. **Al mezclar en un balde: agua, jabón y cloro, es lo mejor para hacer un buen aseo** [V]
9. **la contaminación <u>CRUZADA</u> se da cuando cae un químico al alimento** [F]
10. **la contaminación biológica se da cuando me sale un objeto dentro del alimento.** [F]

- **5. SINTOMAS DEL COVID:** tos, Fiebre, dolor de cabeza, reste sabor, y pesder olor
- **5. PREVENSIONES:** usar tapabocas, gafas, Antiflaido, Guantes mas cariños.

CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Participante: Beti Flores 13-12-2024

Estimado participante. Resuelva las preguntas que se presentan a continuación en los espacios asignados.

1- Diga 10 normas que debe cumplir como manipulador de alimentos:

Uñas cortas, usar Ropa limpia, cabello recogido- uñas cortas →

Escriba el procedimiento para limpiar y desinfectar las hortalizas:

Picar en ojamortita, desgamar y luego la sumergimos en una solución de agua y cloro (1cm x 1 litro agua) x 3 minutos y luego lavamos 3 veces

Que son las BPM?: Buenas practicas de manufactura Son los procedimientos higienicos para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Que son las ETA ?:

Enfermedades transmitidas por alimentos.

Como se clasifican los desechos?: Organicos: Desechos de cascaras de alimentos Desechos Inorganicos: tierra, servilletas Desechos reciclables: carton, papel, vidrio.

Como descongelar las carnes de un día para otro?: Se baja la carne del congelador al refrigerador.

Mencione un contaminante: físico: aliete químico: perfume biológico: cucaracha

Que es contaminación cruzada?: Es cuando los microorganismos de un alimento contaminado pasan a un alimento sano

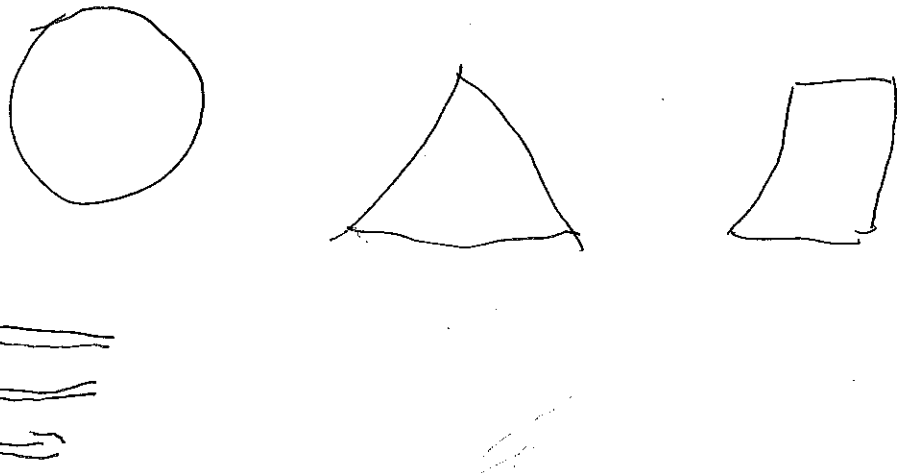
Que es limpieza?: Quitar el mugre que se ve, con agua y jabón restregal y lavar.

Que es desinfección?: Eliminar los microorganismos con un desinfectante

QUE ES ALIMENTO INOCUO: Alimentos sanos y seguros

TEMPERATURA REFRIGERACION: 4°C ± 2, CONGELACION: −18° C

Resolución 2674 del 22 Julio 2013



1- no usar Accesorios, no fumar

EVALUACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PARTICIPANTE: Bethi Flores 8/10
FECHA: 13-12-2-21

Conteste falso o verdadero de acuerdo a la afirmación.

1. **un manipulador de alimentos se caracteriza por que se baña a diario, utiliza ropa limpia, se aplica desodorante, se perfuma, trae su calzado limpio y su actitud siempre es positiva.** [F]
2. **La resolución que nos rige es la 2476 del 22 de julio de 2013** [V]
3. **Las BPM significa buenas prácticas de manipulación.** [F]
4. **Las ETA significa Enfermedades Transmitidas por los Animales** [V]
5. **Las BACTERIAS de los alimentos se eliminan con la congelación** [F]
6. **Un MANIPULADOR de alimentos también se caracteriza por el respeto para sus compañeros y superiores** [V]
7. **Las TOXINAS producidas por las bacterias se eliminan con altas temperaturas** [F]
8. **Al mezclar en un balde: agua, jabón y cloro, es lo mejor para hacer un buen aseo** [F]
9. **la contaminación <u>CRUZADA</u> se da cuando cae un químico al alimento** [F]
10. **la contaminación biológica se da cuando me sale un objeto dentro del alimento.** [F]

- **5. SINTOMAS DEL COVID:** fiebre dor de cabeza escalofrio diarrea perdida gusto
- **5. PREVENSIONES:** lavado de manos uso de tapabocas distanciamiento social

CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Participante: Liliana Gallego Muñoz

Estimado participante. Resuelva las preguntas que se presentan a continuación en los espacios asignados.

Diga 10 normas que debe cumplir como manipulador de alimentos:

Uniforme limpio, sin accesorios, perfumes, honesto, Uñas cortas, sin esmalte, enfermos, tos,

Escriba el procedimiento para limpiar y desinfectar las hortalizas: 5.25%

Lavar y desinfectar con Hipoclorito, agua limpia 1 c.m² por Hipoclorito 1 Litro de agua duración 3-5 Minutos

Que son las BPM?: Buenas Practicas de ~~Manufactura~~ Manufactura

Procedimientos de higiene para que los alimentos no se dañen

Que son las ETA ?:

Enfermedad trasmitidas por alimentos

Como se clasifican los desechos?: organicos: Cascaras de papa, frutas = Bolsa verde 1ey 21-8a
inorganicos: Polvo, Cervilletas sucias, lo que no sirve para nada - Bolsa negra
Reciclable: carton papel plastico. / Bolsa blanca

Como descongelar las carnes de un día para otro?: Pasarla al refrigerador en un Bota Plastico

Mencione un contaminante: físico: Pelos uñas cretes químico: Jabon Cloros Basol, biológico: Heces fecales, Lavar manos, etc. el mas peligroso.

Que es contaminación cruzada?: En la nevera este La cebolla y la carne para con aguacate. etc.
Cuando los microorganismos de un alimento contaminado se pasa a otro producto de no-lo esta.

Que es limpieza?: con agua y jabon elimina el mugre que se ve

Que es desinfección?: elimina los microorganismos con desinfectante (cloros)

QUE ES ALIMENTO INOCUO: Sanos y seguros

TEMPERATURA REFRIGERACION: 4° + 2° C, CONGELACION: -18° C (minimo) - 22-23, 24-25 (Maximo)

Dosificacion del Cloros

1 — ~~Pisos~~ Frutas, verduras

3 superficies equipos etc

5 Pisos Paredes y techo

7 baño y conecciones de basura 6 centimetro en 1 litro de agua

EVALUACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

PARTICIPANTE: Viviana Gallego Muñoz
FECHA: 13-12-2021

6.0

DR. HENRY ALBERTO ARÉVALO T.P. 25554173 SICND

Conteste falso o verdadero de acuerdo a la afirmación.

1. **un manipulador de alimentos se caracteriza por que se baña a diario, utiliza ropa limpia, se aplica desodorante, se perfuma, trae su calzado limpio y su actitud siempre es positiva.** [F]
2. **La resolución que nos rige es la 2476 del 22 de julio de 2013** [F]
3. **Las BPM significa buenas prácticas de manipulación.** [F]
4. **Las ETA significa Enfermedades Transmitidas por los Animales** [F]
5. **Las BACTERIAS de los alimentos se eliminan con la congelación** [F]
6. **Un MANIPULADOR de alimentos también se caracteriza por el respeto para sus compañeros y superiores** [F]
7. **Las TOXINAS producidas por las bacterias se eliminan con altas temperaturas** [F]
8. **Al mezclar en un balde: agua, jabón y cloro, es lo mejor para hacer un buen aseo** [F]
9. **la contaminación CRUZADA se da cuando cae un químico al alimento** [V]
10. **la contaminación biológica se da cuando me sale un objeto dentro del alimento.** [V]

- **5. SINTOMAS DEL COVID:** Fiebre, tos, dolor en el pecho, articulaciones Fatiga
- **5. PREVENSIONES:** Tapabocas, lavado de manos continua