ACTA N° 636

FECHA: Bogotá, julio, 13 de 2022.

HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: Salón sensorial

TEMA: Capacitación BPM

ASISTENTES:

- Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía
- Mary Luz Moque – Operaria de cocina
- Ana Samper – Operaria de cocina
- Johann Moreno – Operaria de cocina
- Yulieth Vega – Operaria de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Se convoca a la reunión.
2. Se aplica el pretest.
3. Se realiza la socialización.
4. Se aplica el postest
5. Se da cierre de la capacitación

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización acerca de la compra y transporte de los alimentos:

- **ACTIVIDAD 1. Identificar y seleccionar los proveedores:** El operador en asociación debe hacer una lista de los posibles proveedores, mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos, con los que se va a realizar la compra. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.
- El operador en asociación deberá contar con un protocolo de selección de proveedores, el cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:
    - Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
    - Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
    - Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
    - Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
    - Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.
- **ACTIVIDAD 2. Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos:** Las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos serán definidos por la SDIS mediante fichas técnicas y/o anexos técnicos, se requiere que cada operador en asociación y personal manipulador de alimentos conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento y la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.
  En la unidad operativa deben disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente

- **ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar:** En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios entre otros, calcularán la cantidad de acuerdo a los alimentos que componen los apoyos alimentarios y lo solicitado por la SDIS.
- En las unidades operativas en donde se preparan alimentos, se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.
    - Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:
    - Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
    - Número de participantes por grupo de edad
    - Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
    - Frecuencia de compra de alimentos.

  Ejemplo: en la unidad operativa San Bernardo tienen programado carne de res magra 3 días a la semana en el tiempo de comida almuerzo, la unidad atiende 3 grupos de edad, el operador en asociación definió que la compra de carne de res magra se hará semanalmente, por tanto, la cantidad de carne a comprar se calculará así:

ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 1 a 2 años	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 3 a 5 años	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 6 a 9 años	CANTIDAD TOTAL A COMPRAR EN UN DÍA (gramos)	CANTIDAD TOTAL A COMPRAR EN LA SEMANA (gramos)
CARNE DE RES	20	20	30	15	40	30	2.050	6.150
	20 GRAMOS X 20 ASISTENTES=400 GRAMOS		30 GRAMOS X 15 ASISTENTES= 450 GRAMOS		40 GRAMOS X 30 ASISTENTES= 1200 GRAMOS		400 GRAMOS + 450 GRAMOS + 1200 GRAMOS=2050 GRAMOS	2050 GRAMOS X 3 DÍAS=6150 GRAMOS

- **ACTIVIDAD 4. Realizar compra de los alimentos:** En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios entre otros, la compra se realizará de acuerdo a las cantidades definidas previamente.

  Las solicitudes de pedidos para las unidades operativas se van a realizar teniendo en cuenta:

1. La cantidad de alimentos necesarios para la operación del servicio de alimentación.
2. La cobertura de la unidad operativa.
3. La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada unidad operativa.

El representante legal pactará con el proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores.

Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.

ACTIVIDAD 5. Transporte de alimentos: Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente.

Para que exista un mayor control sobre los vehículos transportadores de alimentos y el personal manipulador de alimentos que realiza la entrega a las unidades operativas, el responsable de la unidad operativa diligenciar el formato verificación transporte de alimentos.

- **Requisitos de los vehículos trasportadores de alimentos:** Durante el proceso de recibo de los alimentos el responsable de la unidad operativa debe inspeccionar los vehículos para verificar las condiciones sanitarias, teniendo en cuenta:

    - Limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
    - Presencia de defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
    - Techo, paredes y pisos que sean de materiales fácilmente lavables.
    - El interior sea de color claro y permanezca limpio.
    - El vehículo debe contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere (alimentos en refrigeración o congelación).
    - No transportar alimentos en un mismo vehículo con otros alimentos que generen riesgo de contaminación cruzada, ejemplo: carnes con fruver, lácteos y derivados

con fruver, lácteos y derivados con carnes. Pollo con lácteos y derivados entre otros.

- Refrigeración a máximo 6 °C.
- Congelación a máximo -25 °C.

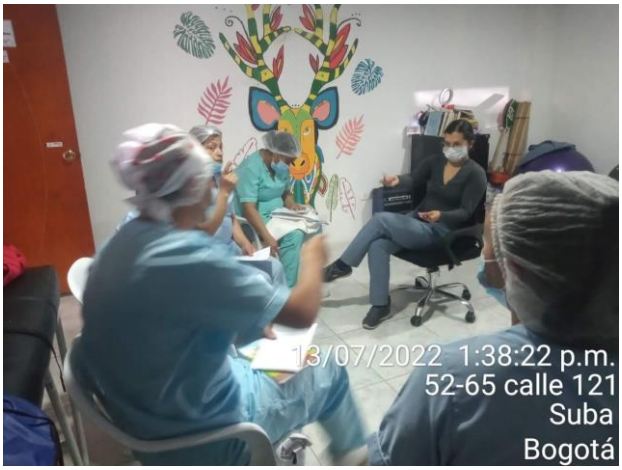
Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
Se deben utilizar estibas o canastillas base de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda clara y completa "Transporte de alimentos" o "Transporte de carne o productos cárnicos"
Los manipuladores encargados de entregar los alimentos deben portar mínimo la siguiente dotación: gorro, tapaboca y bata, los cuales deben ser de colores claros y estar en adecuadas condiciones de limpieza.

4. Se realiza aplicación del postest.
5. Se da cierre a la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM agosto	Nutricionista	Agosto de 2022

Registro Fotográfico

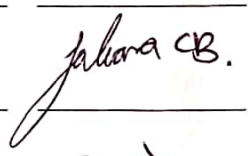






CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para agosto de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Centro comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Diaz	Coordinadora	Centro comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia, material de apoyo, pretest y postest.

Elaboró: Juliana Castro

Escaneado con CamScanner

CAPACITACIÓN BPM

COMPRA Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar y seleccionar los proveedores	Representante legal del operador en asociación	Directorio de proveedores Protocolo de selección de proveedores
2	Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos.	Representante legal del operador en asociación	Fichas técnicas o criterios de aceptación o rechazo
3	Calcular las cantidades a comprar	Responsable o Coordinador de la Unidad operativa	Registro plan de compras consolidado mensual – registro plan de compras semanal
4	Realizar la compra de los alimentos	Representante legal del operador en asociación	Factura de compra de alimentos Registro Control de entrada y salida de alimentos
5	Transporte de alimentos	Responsable o Coordinador de la Unidad operativa	Documentos de los vehículos transportadores. Registro verificación transporte de alimentos. Registro Recepción de alimentos.

ACTIVIDAD 1. Identificar y seleccionar los proveedores

El operador en asociación debe hacer una lista de los posibles proveedores, mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos, con los que se va a realizar la compra. La cual debe tener como mínimo nombres del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.



ACTIVIDAD 1. Identificar y seleccionar los proveedores

El operador en asociación deberá contar con un protocolo de selección de proveedores, el cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:

- Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
- Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
- Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
- Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
- Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.

ACTIVIDAD 2. Disponer de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos

Las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos serán definidos por la SDIS mediante fichas técnicas y/o anexos técnicos, se requiere que cada operador en asociación y personal manipulador de alimentos conozca las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas de cada alimento y la normatividad vigente para el rotulado de los alimentos.

En la unidad operativa deben disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable de las instalaciones del proveedor y del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.



ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar

En los servicios sociales en donde se entregan apoyos alimentarios como canastas, refrigerios entre otros, calcularán la cantidad de acuerdo a los alimentos que componen los apoyos alimentarios y lo solicitado por la SDIS.



ACTIVIDAD 3. Calcular las cantidades a comprar

En las unidades operativas en donde se preparan alimentos, se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
- Frecuencia de compra de alimentos.

Ejemplo: en la unidad operativa San Bernardo tienen programado carne de res magra 3 días a la semana en el tiempo de comida almuerzo, la unidad atiende 3 grupos de edad, el operador en asociación definió que la compra de carne de res magra se hará semanalmente, por tanto, la cantidad de carne a comprar se calculará así:

ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 1 a 3 años	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 3 a 5 años	PESO BRUTO (gramos)	ASISTENTES GRUPO DE EDAD 6 a 9 años	CANTIDAD TOTAL A COMPRAR EN UN DÍA (gramos)	CANTIDAD TOTAL A COMPRAR EN LA SEMANA (gramos)
CARNE DE RES	20	20	30	15	40	30	2.050	6.150
	20 GRAMOS X 20 ASISTENTES=400 GRAMOS		30 GRAMOS X 15 ASISTENTES= 450 GRAMOS		40 GRAMOS X 30 ASISTENTES= 1200 GRAMOS		400 GRAMOS + 450 GRAMOS + 1200 GRAMOS=2050 GRAMOS	2050 GRAMOS X 3 DÍAS=6150 GRAMOS

ACTIVIDAD 4. Realizar compra de los alimentos

El representante legal pactará con el proveedor todas las condiciones para el cumplimiento de las normas de calidad, la entrega oportuna en tiempo, cantidad y calidad, así la frecuencia de pedidos, forma de pago y reclamos a los proveedores.

Los horarios para la entrega de alimentos por parte del proveedor a la unidad operativa no podrán interferir con el proceso de servido y distribución.



ACTIVIDAD 5. Transporte de alimentos.

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente.

Para que exista un mayor control sobre los vehículos transportadores de alimentos y el personal manipulador de alimentos que realiza la entrega a las unidades operativas, el responsable de la unidad operativa diligenciar el formato verificación transporte de alimentos.



Requisitos de los vehículos trasportadores de alimentos

Durante el proceso de recibo de los alimentos el responsable de la unidad operativa debe inspeccionar los vehículos para verificar las condiciones sanitarias, teniendo en cuenta:

- Limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas, como vidrio, grasas, pintura y otros.
- Presencia de defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, material de madera, entre otros.
- Techo, paredes y pisos que sean de materiales fácilmente lavables.
- El interior sea de color claro y permanezca limpio.
- El vehículo debe contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere (alimentos en refrigeración o congelación).
- No transportar alimentos en un mismo vehículo con otros alimentos que generen riesgo de contaminación cruzada, ejemplo: carnes con frower, lácteos y derivados con frower, lácteos y derivados con carnes. Pollo con lácteos y derivados entre otros.
- Refrigeración a máximo 6 °C.
- Congelación a máximo -25 °C.

Requisitos de los vehículos trasportadores de alimentos

- Mantener la cadena de frío y demás condiciones ambientales requeridas por cada alimento.
- Se deben utilizar estibas o canastillas base de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso.
- Los vehículos transportadores deberán tener en el exterior la leyenda clara y completa "Transporte de alimentos" o "Transporte de carne o productos cárnicos"
- Los manipuladores encargados de entregar los alimentos deben portar mínimo la siguiente dotación: gorro, tapabocas y bata, los cuales deben ser de colores claros y estar en adecuadas condiciones de limpieza.



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	**PLANILLA DE ASISTENCIA**	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 3

Tema: compra y transporte de alimentos. Lugar: Salón Sensorial Fecha y hora: 13/07/2022 - 1:30 pm - 2:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Cristian Fernando Castancho	1023929498	C.C Gratitud	Tecnico en Gastronomia	Tecnicomgastronomia2022@gmail.com	3142726984	Cristian Castancho.
2	Yulieth Vega	1064930000	CC Gratitud	AUX Cocina	yuli.1569@hotmail.com	3117257726	Yulieth Vega S.
3	Ana [illegible]	51980269	CC GRATUITO	AX cocina	[illegible]	3123467001	[illegible]
4	Johanna Moreno	52401091	CC Gratitud	AY cocina	Johannamoreno413@yahoo.com	3053257955	Johanna M.
5	Maryluz Mogue	1033683303	CC Gratitud	AUX Cocina	marymogue@hotmail.com	3138702917	Maryluz Mogue

ratamiento 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

PRETEST

Nombre: Cristian Fernando Cristancho

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Tener y Contar vigente el concepto Sanitario y Documentacion legal

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Vigente el concepto Sanitario y Transporte de Alimentos Curso de Manipulacion

Escaneado con CamScanner

POSTEST

Nombre: Carlos Fernando Cifuentes.

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Debe contar con el concepto Sanitario Vigente. R

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____ ✓

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Contar con concepto Sanitario vigente. R.

Retroalimentación: 1. contar además con carné de manipulación de alimentos.

5. También contar con carné de manipulación de alimentos.

Escaneado con CamScanner

PRETEST

Nombre: Ana Samper

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

R

Tener el Concepto Sanitario con la puntuacion Favorable. expedido por Secretaria de Salud.

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

✓

Falso:_____ Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

✓

Falso:_____ Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

✓

Falso: X Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

R

Debe Contar con el Concepto Sanitario Favorable, Si es un transportador de Carnicos el Vehiculo tiene que Ser Adecuado y Termico.

Escaneado con CamScanner

POSTEST

Nombre: Ana Samper.

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

El Concepto Sanitario con Puntuacion Favorable y este debe estar Vigente y expedido por Secretaria de Salud. R.

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____ ✓

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Concepto Sanitario Vigente y Con Puntuacion Favorable ✓

Retroalimentación. 1. Ademas debe contar con el carné de manipulación de alimentos y concepto sanitario del vehiculo 2. vehiculo además debe contar con carné de manipulación de alimentos.

Escaneado con CamScanner

PRETEST

Nombre: Yuleth Vega

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Contar el Concepto Sanitario Favorable. R

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Contar con Concepto Sanitario de Secretaria de Salud Favorable. R

Escaneado con CamScanner

POSTEST

Nombre: Yuleth Vega.

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

R

Contar con el Concepto Sanitario Favorable.

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Tener vigente y favorable el Concepto Sanitario. y contra el Transportador y Conductor con Curso de Manipulacion.

Retroalimentación: 1. Además debe contar con Carné de manipulación de alimentos y concepto sanitario del vehículo.

Escaneado con CamScanner

PRETEST

Nombre: Johana Herena

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Tener vigente el Concepto Sanitario y Puntuacion Favorable. R

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____ ✓

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Contar con el Concepto Sanitario con Puntuacion Favorable. R

Escaneado con CamScanner

POSTEST

Nombre: Yonara Moreno.

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Conta. con el concepto Sanitario Vigente y favorable. R

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X ✓

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X ✓ Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Tener vigente el Concepto Sanitario. y el transportador de los Alimentos Curso de Manipulación de Alimentos ✓

Retroalimentación 1. Además debe contar con carné de manipulación de alimentos.
5. Debe contar con refrigeración si transporta carnes.

Escaneado con CamScanner

PRETEST

Nombre: Mary Hoque

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Contar con el Concepto Sanitario Vigente

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: X Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Tener vigente Conceptos Sanitarios.

Escaneado con CamScanner

POSTEST

Nombre: Mary Hoque

1. Mencione que requisitos debe cumplir el proveedor para que este pueda ser seleccionado por el operador.

Contar con el concepto Sanitario Vigente. R

2. Falso o verdadero, la sdis dispone de un protocolo donde se especifican las características organolépticas de los alimentos para su recepción.

Falso:_____ Verdadero: + ✓

3. Señale falso o verdadero para calcular la cantidad de un alimento para compras se debe tener en cuenta el número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida.

Falso:_____ Verdadero: + ✓

4. Señale falso o verdadero, la capacidad de almacenamiento también define la cantidad de alimentos a comprar.

Falso: + ✓ Verdadero:_____

5. Indique las características que debe cumplir el vehículo de transporte de alimentos.

Contar con el concepto Sanitario vigente y transportador con curso de Manipulación de Alimentos ✓

Retroalimentación: 1. Además debe contar con carné de manipulación de alimentos.

Escaneado con CamScanner