ACTA N° 116

FECHA: 21 de agosto de 2024

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado San José.

TEMA: Recepción de alimentos

ASISTENTES: Isabella Arboleda León Nutricionista – Yennifer Tatiana Murcia - Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo:

Facilitar alimentos que sean inocuos y seguros para las personas mayores, siempre bajo un criterio higiénico-sanitario.

2. Objetivos Específicos

- Ofrecer una dieta equilibrada, cuantitativa y cualitativamente, con el fin de evitar los riesgos de una posible desnutrición de la persona mayor.

Definiciones

✓ **ALISTAMIENTO:** Método por el cual es separada la materia prima, de acuerdo a lo requerido. Productos perecederos: Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro

✓ **RECEPCION DE ALIMENTOS:** La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos.

Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005 Deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección El almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración

3. Introducción:

El manejo adecuado de la seguridad alimentaria comienza cuando finaliza la entrega de los alimentos. Sin embargo, la recepción ya es en sí uno de los procesos más importantes del proceso que sigue un alimento al llegar a un centro o a cualquier industria alimentaria que vaya a procesar alimentos. Pueden suceder muchas cosas entre las puertas de quien expide una mercancía alimentaria y la puerta de entrada de un centro: los alimentos pueden acabar contaminados por múltiples causas. Vamos a tratar de ayudaros a realizar una mejor recepción segura de alimentos.

Las causas de una contaminación pueden ser muy diversas: los alimentos podrían contaminarse porque se sellaron incorrectamente o se pudieron estropear porque la refrigeración de la furgoneta de entrega falló durante el tránsito de unas instalaciones a otras. Aunque este tipo de problemas se controlan con un buen sistema de seguridad alimentaria, como el Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

SEGÚN EL FAO



Tomado de la FAO

SEGÚN EL FAO



6 Observe si hay presencia de materiales extraños, productos dañados, envases rotos y olores extraños.

7 Revise el etiquetado de toda la mercadería recibida, a fin de verificar las fechas de vencimiento de los productos por entregar o entregados.

8 Verifique el peso y la cantidad del producto recibido, de manera que corresponda al solicitado al proveedor de manera previa.

9 Lave sus manos, desinfecte un termómetro de alimentos y tome la temperatura de los alimentos frescos especialmente de las carnes y cualquier otro alimento congelado, almacenando inmediatamente después de la recepción para evitar el crecimiento microbiano.

TEMPERATURA DE RECEPCIÓN DE ALGUNOS ALIMENTOS[1]

ALIMENTO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Carne fresca vacuno o de cerdo	Menor o igual a 7° C, ideal 5° C
Carne fresca de ave	Menor o igual a 5° C
Leches fluidas, yogurt, quesos, postres	0° C a 5° C
Carnes congeladas	Menor o igual a menos de 18° C

10 Verifique las características propias para cada tipo de carne, lácteos, huevos, granos y cereales, leguminosas, enlatados, frutas y vegetales.

Tomado de la FAO

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

En primer lugar se deben elegir correctamente a los proveedores y asegurarse de que éstos servirán las materias primas en un óptimo estado higiénico. Cosas interesantes a tener en cuenta durante la recepción de materias primas:

- Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista.
- Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores).
- Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados.



ALISTAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación.



Actividad a desarrollar:

-Se realiza la presentación por parte de la nutricionista sobre recepción de alimentos en BPM.

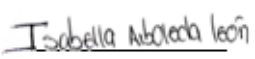
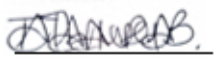
-Se aclaran dudas e inquietudes
-Logro: reconocer la importancia de una correcta recepción de alimentos.
-Dificultades: Ninguna.
-Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

3. Materiales: formato, pre test y pos test.

4. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Llevar a cabo en el servicio de alimento, los conocimientos obtenidos con de la recepción de alimentos.	Nutricionista, técnico en gastronomía y auxiliares de cocina.	Todos los días de la prestación del servicio.

En constancia firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Isabella Arboleda León	Nutricionista	San José	
Yennifer Tatiana Murcia Bolívar	Coordinadora	San José	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

Elaboró: ISABELLA ARBOLEDA LEON
Nutricionista Dietista Comunidad de Cuidado San José

Chinauta, 27 de agosto de 2024

Evidencia fotográfica.

Tema: Recepción de alimentos

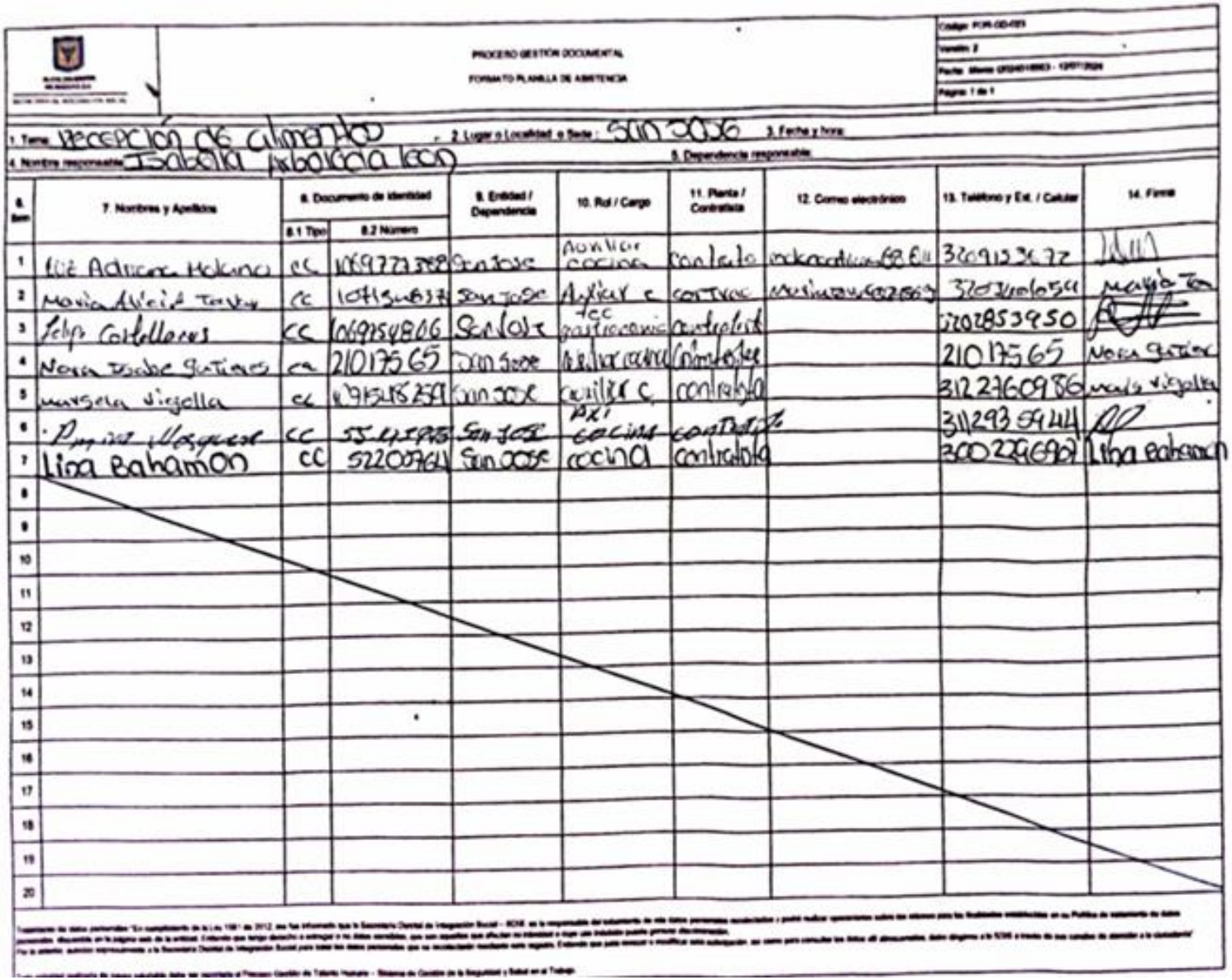




Chinauta, 27 de agosto de 2024

Planilla de asistencia.

Tema: Recepción de alimentos



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: RECEPCIÓN DE ALIMENTOS 2. Lugar o Localidad o Sede: SAN JOSE 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: Isabella Arboleda Leon 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Luz Adriana Molano	CC	1069773898	San José	Auxiliar cocina	contrato	adrianamolano68@hotmail.com	3209123672	
2	Maria Alejandra Torres	CC	1071360837	San José	Auxiliar de cocina	contrato	mariatorres502@hotmail.com	3203160350	
3	Felipe Castellanos	CC	1069154806	San José	tec gastronomia	contratista		3202853950	
4	Nora Isabel Gutierrez	CC	21017565	San José	Auxiliar cocina	Contratista		21017565	
5	Marcela Vigalla	CC	1075285371	San José	auxiliar de cocina	contratista		3122760986	
6	Paola Vasquez	CC	55.241.975	San José	AUXILIAR COCINA	CONTRATISTA		3112935944	
7	Lina Bahamon	CC	52007461	San José	cocina	contratista		3002296491	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Chinauta, 27 de agosto de 2024

Pre test y Pos test

Tema: Recepción de alimentos

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Liz Adriana Moreno

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Adriana Moreno

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Marcela Bisolla

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Marcela Bisolla

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Vera Isabel

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Vera Isabel

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Maria Alicia Tovar cruz

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Maria Alicia Tovar cruz

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓

2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Amira Mosquera

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Amira Mosquera

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V

2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Felipe Castellanos

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Felipe Castellanos

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración ✓

2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados ✓
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. ✓

Pre test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Lina Bahamon

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   Este proceso debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
3. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   El alistamiento de los recursos necesarios en la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. V

Pos test

TEMA: Recepción de alimentos

Nombre y apellidos: Lina Bahamon

1. **ESTE CONCEPTO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y ALISTAMIENTO ES FALSO O VERDADERO**
   La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten contaminación, alteración y daños físicos. Igualmente, deben estar debidamente identificadas de conformidad con los lineamientos de la Resolución 5109 de 2005, deben someterse a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido, y si le aplica, someterse a desinfección, el almacenamiento de las materias primas deberá realizarse en sitios adecuados para evitar la contaminación y alteración V
2. **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS: MARQUE FALSO O VERDADERO ¿QUE CONCEPTOS SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA RECEPCION DE LAS MISMAS?**
   Comprobar en qué estado llegan los productos: Etiquetado, temperatura, embalajes, envases, colocación en el camión. Comprobar la higiene del camión y del transportista. Comprobar que el transporte en frío se realiza con el vehículo adecuado (refrigerados o congeladores). Temperatura de transporte por normativa es de 0-5 ºC para productos refrigerados y de - 18 ºC o inferior para productos congelados V
4. **En relación al concepto de alistamiento es falso o verdadero el siguiente concepto:**
   Es la producción de alimentos. Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación. _____