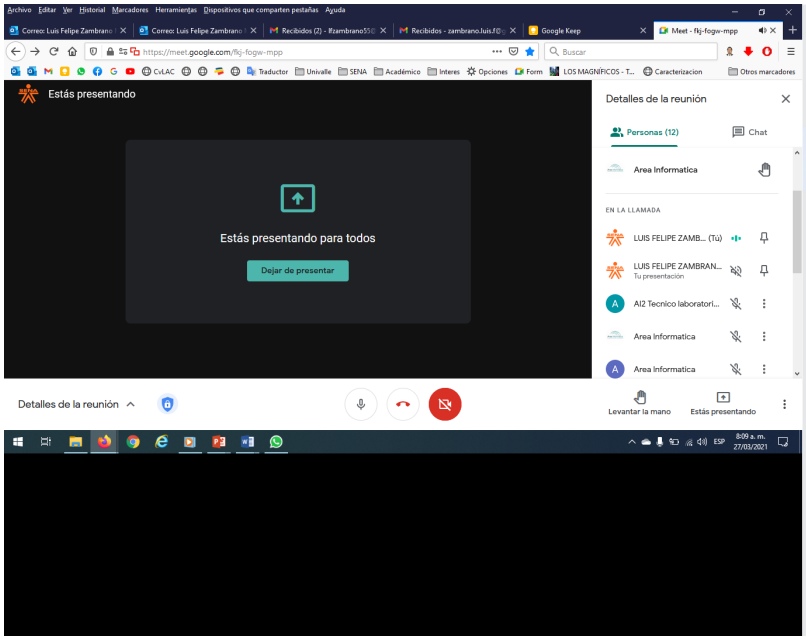
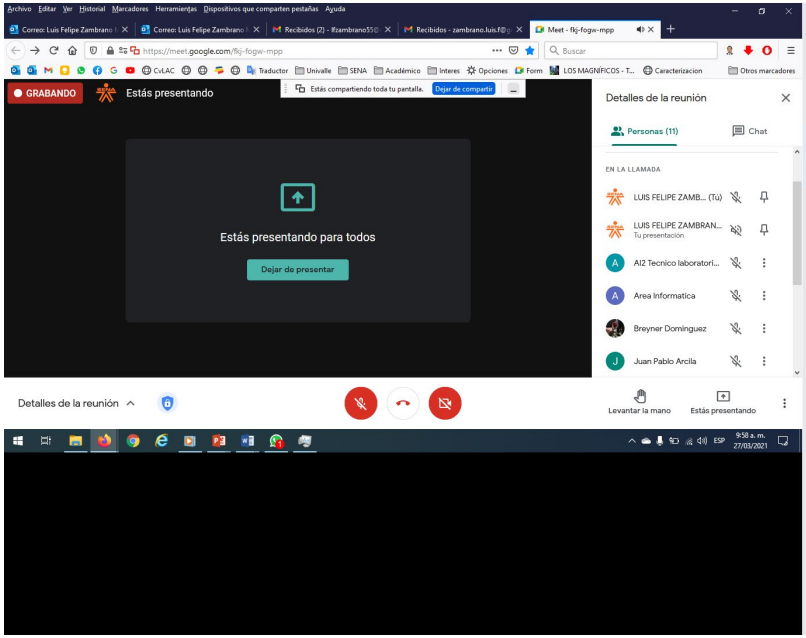
Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 27 03 2021
Actividad: Formación complementaria
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene y manipulación de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico









Plataforma Meet:

https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp

Relación de evidencia proceso formativo

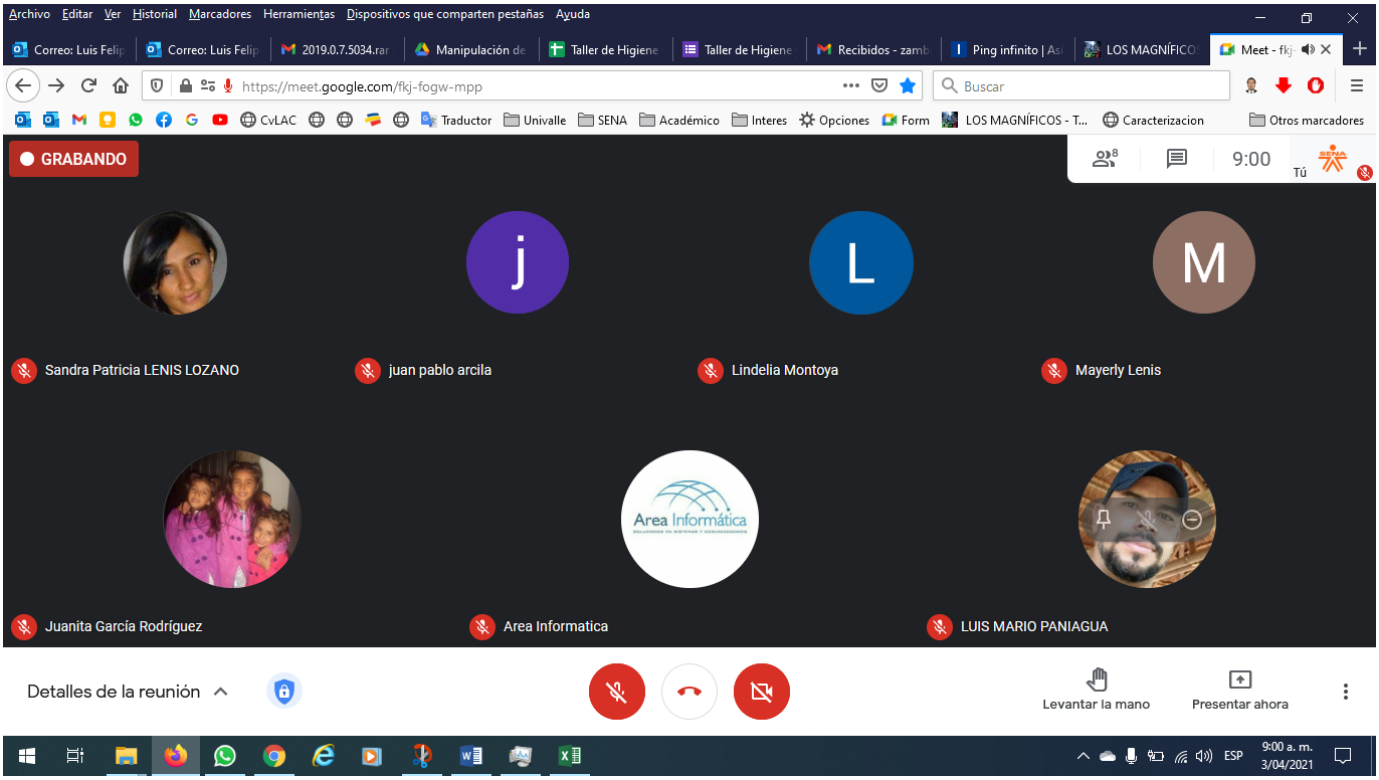
Ficha: 2293992
Fecha: 29 03 2021
Actividad: Formación complementaria
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene y manipulación de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico

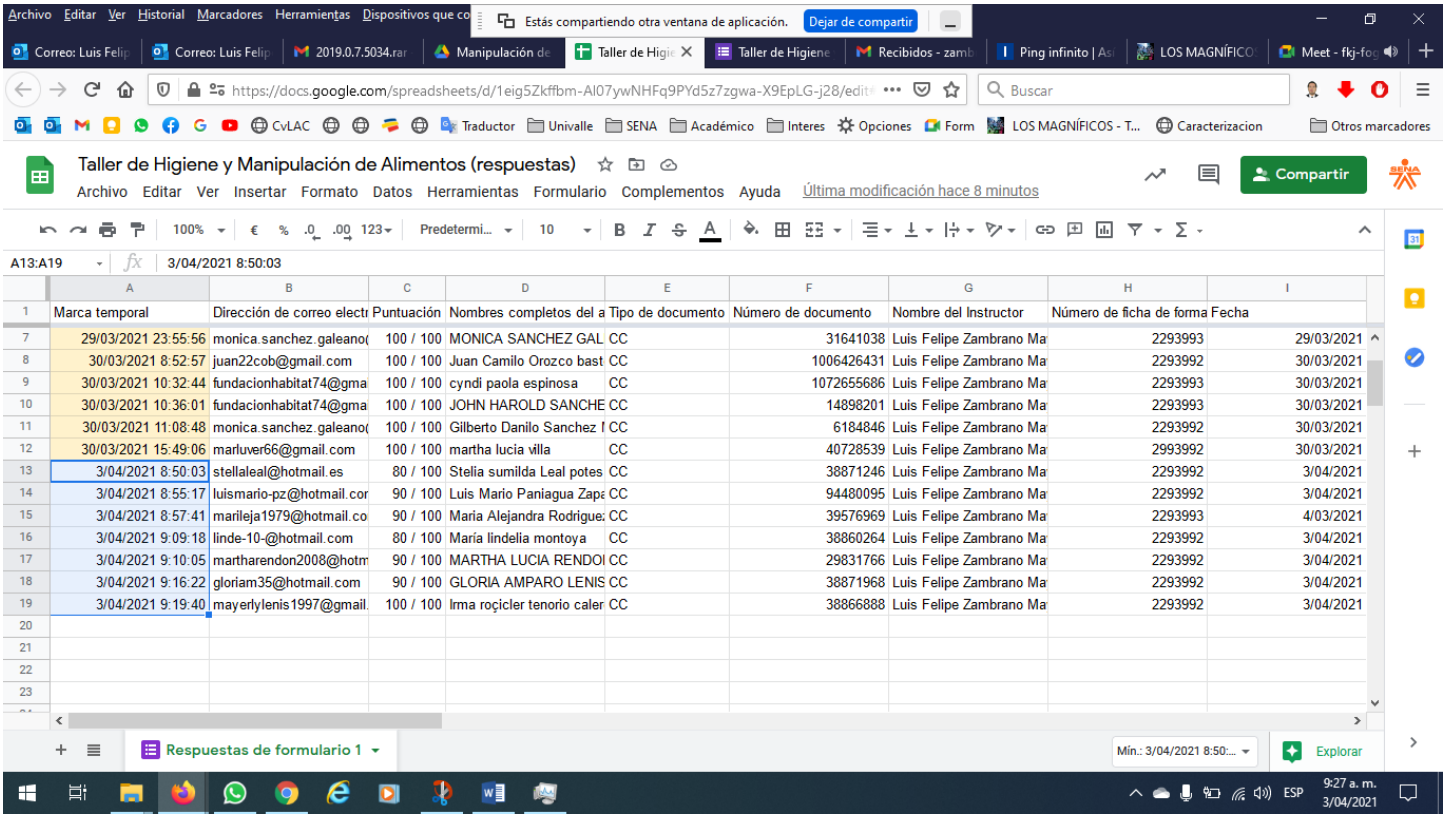


Oficina de la mujer - Buga

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 03 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene del personal manipulador de alimentos.
Evidencia: Registro fotográfico

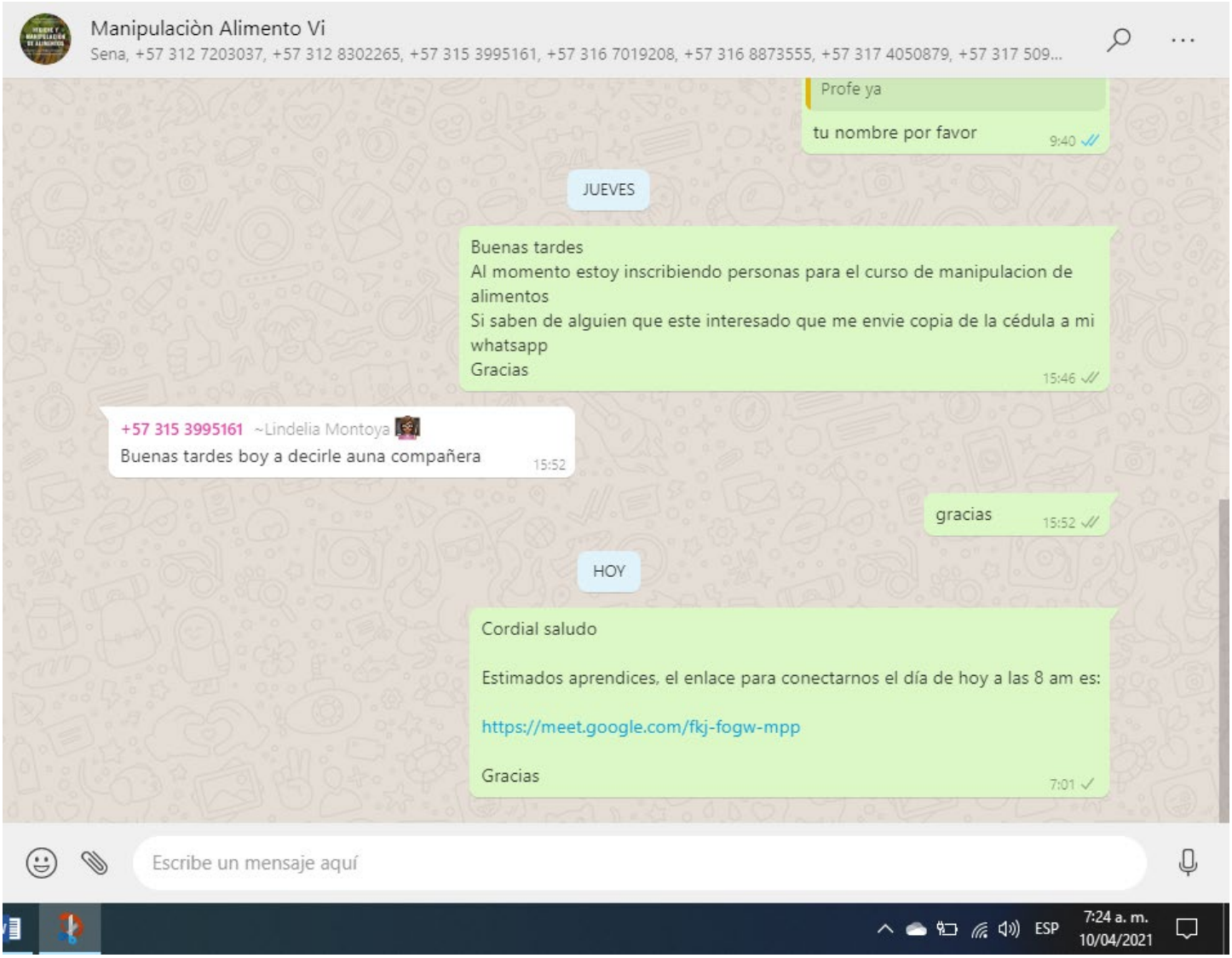


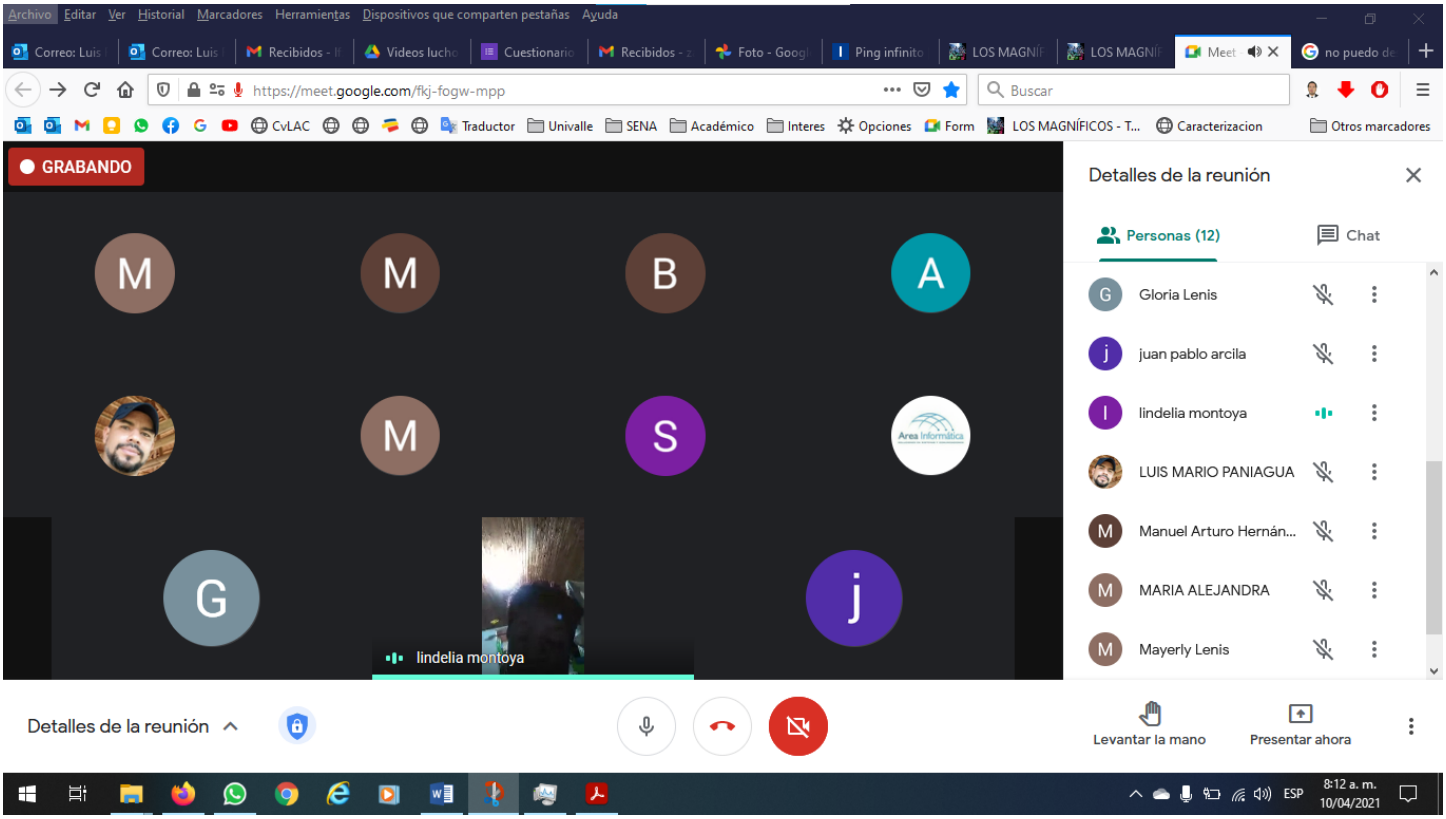


Plataforma Meet:
https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp
Google Forms:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeagHXptmrGJ2m2bejpykGzswXBKZMB2EczqJPpyZhY3HsSFQ/viewform?usp=sf_link

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992, 2293993
Fecha: 10 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos
Actividad de aprendizaje desarrollada: Conocimientos de manipulación higiénica de alimentos
Evidencia: Registro fotográfico





Plataforma Meet:
https://meet.google.com/fkj-fogw-mpp
Google Forms:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeKwNfhPR5lHhEh0nX7_Y2aydzsOgRmjRF3l2riSlll4OgBng/viewform?usp=sf_link

Relación de evidencia proceso formativo

Ficha: 2293992
Fecha: 12 04 2021
Actividad: Formación complementaria Higiene y Manipulaciòn de alimentos
Actividad de aprendizaje desarrollada: Higiene del personal manipulador de alimentos
Evidencia: Registro fotográfico



Oficina de la mujer - Buga

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 24 03 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	Virtual Meets
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	Gloria A. Lenis
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	Virtual Meets
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	JOHANNA RIOS
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	Juliana Rengifo Azcarate
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	Virtual Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	Virtual Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Maria del Pilar Roa
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	Virtual Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	Maricel Bejarano A.
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	Virtual Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Nicolas Salazar Ramirez
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	Virtual Forms
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	Virtual Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas M
24.	YELLICA MAY VELEZ	Yellica May Velez

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 25 03 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	✓ Virtual Meets
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	Gloria A. Lenis
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	✓ Virtual Meets
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	JOHANNA RIOS
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	Juliana Rengifo Azcarate
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	✓ Virtual Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	✓ Virtual Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Maria del Pilar Roa A
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	✓ Virtual Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	Maricel Bejarano Azcarate
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	✓ Virtual Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	Nicolas Salazar Ramirez
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	✓ Virtual Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas May
24.	YELLICA MAY VELEZ	Yellica May Velez

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 31 03 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	Virtual Meets
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	Gloria Lenis
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	Virtual Meets
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	Juliana Rengifo Azcarate
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	Virtual Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	Virtual Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Pilar Roa A.
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	Virtual Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	Maricel Bejarano
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	Virtual Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	Nicolas Salazar Ramirez
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	Virtual Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas M.
24.	YELLICA MAY VELEZ	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 07 04 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	Virtual Meets
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	Gloria Lenis.
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	Virtual Meets
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	Juliana Rengifo Azcarate
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	Virtual Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	Virtual Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Pilar Roa A.
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	Virtual Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	Maricel Bejarano
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	Virtual Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	Nicolas Salazar Ramirez.
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	Virtual Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas M.
24.	YELLICA MAY VELEZ	

	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
SENA	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 08 04 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	// Virtual Forms / Meets
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	√ Gloria Lenis
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	// Virtual Forms / Meets
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	Johana Rios
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	Juliana Rengifo Azcarate
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	// Virtual Forms / Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	// Virtual Form / Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Maria del Pilar Roa
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	// Virtual Forms / Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	Maricel Bejarano
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	// Virtud Forus / Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	Nicolas Salazar Ramirez.
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	// Virtu Forus / Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas May
24.	YELLICA MAY VELEZ	Yellica May Vlz

SENA	CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA - CAB		Versión 1
	REGISTRO DE ASISTENCIA		Abril 02 de 2018
	DOCUMENTO DE APOYO		Copia no controlada
CÓDIGO DE FICHA	2293992	PROGRAMA	Higiene y Manipulación de Alimentos
MES	Marzo - Abril	INSTRUCTOR	Luis Felipe Zambrano Mayorga

No	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	FECHA: 10 04 2021 FIRMA
1.	DIANA LEONOR LOZANO MORERA (V)	Virtual Forms / Meet
2.	FREDY RUIZ CAÑAS (V1)	Virtual Forms
3.	GENNI LILIANA GIRON OSPINA	
4.	GILBERTO DANILO SANCHEZ MARIN (V1)	Virtual Forms
5.	GLORIA AMPARO LENIS LOZANO	Gloria Lenis.
6.	IRMA ROCICLER TENORIO CALERO (V)	Virtual Forms / Meet
7.	JOHANNA ANDREA RIOS GONZALEZ	JOHANA RIOS
8.	JUAN CAMILO OROZCO BASTO (V1)	Virtual Forms
9.	JUAN DAVID LOZANO VELASCO	
10.	JULIANA RENGIFO AZCARATE	
11.	LUIS MARIO PANIAGUA ZAPATA (V)	Virtual Forms / Meets
12.	LUZ MARLOBY IBARGUEN RIOFRIO	
13.	MARGARITA RUIZ DE OROZCO (V1)	Virtual Forms
14.	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ GUZMAN (V)	Virtual Forms / Meets
15.	MARIA DEL PILAR ROA ARANA	Maolel Pilar Roa.
16.	MARIA LINDELIA MONTOYA (V)	Virtual Forms / Meets
17.	MARICEL BEJARANO AZCARATE	
18.	MARTHA LUCIA RENDON JARAMILLO (V)	Virtual Forms / Meets
19.	MARTHA LUCIA VILLA RAMIREZ (V1)	Virtual Forms
20.	MONICA SANCHEZ GALEANO (V1)	Virtual Forms
21.	NICOLAS SALAZAR RAMIREZ	
22.	STELIA SUMILDA LEAL POTES (V)	Virtual Forms / Meets
23.	YELLICA BRIGITH RIVAS MAY	Yellica Brigith Rivas May
24.	YELLICA MAY VELEZ	

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 15.04.-2021 **FICHA:** 2293992
Integrantes: Nicolas Salazar, Yulli Andrea Ramirez

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

100

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Tosio sobre sus guantes	contaminacion biologica que puede transmitir algun virus o bacteria
2.	Coloca objetos en los bolsillos de la batola	Contaminación Fisica, ya que al tener objetos en los bolsillos puede caer en el producto
3.	coloca su batola en la puerta del baño	Contaminacion biologica. ya que en estas areas hay muchos microorganismos
4.	Se rasco la cabeza despues de lavarse las manos	contaminacion biologica y fisica El cabello puede caer al alimento y este tiene microorganismos.
5.	No se lavo bien antes de entrar a la linea	Contaminacion biologica sus manos estan contaminadas de microorganismos
6.	Esta masticando chicle durante su trabajo	Contaminacion Fisica y biologica Por que tiene un chicle y este microorganismos
7.	Paso la mano por la boca y siguio manipulando	Contaminación biologica. ya que se toco la boca con la mano y manipulo el alimento
8.	se chupo los dedos cuando comia las papas	Contaminacion biologica, ya que transmitio microorganismos a sus uñas y Este a uniforme
9.	Agarro la batola antes de lavarse las manos	Contaminación biologica, ya que al salir del baño agarro la batola
10.	No hizo sanitizacion Adecuada.	Contaminación biologica ya que nunca hizo la debida sanitizacion
Observaciones.		

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 12 abril 2021 **FICHA:** 2293942
Integrantes: Juliana Arenas Maricel Bejarano

100 Felicidades.

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socializalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	No se lava las manos al ingresar	Pudo estar contaminado con bacterias y transmitirlas, provocar salmonela
2.	Entro comiendo al vestier	deja residuos en el area, lo que atrae a los vectores (cucarachas - ratón)
3.	tosio en el puesto de trabajo y tenia mal puesto el tapaboca	Pudo transmitir virus mediante la saliba
4.	Estuba Comiendo Chicle en la zona de trabajo	Contaminacion de productos, Por que pudo caer el chicle en el producto
5.	dejo la bata tirada en la puerta del baño	Contaminacion fisica, la bata se pudo Contaminar de polvo y bacterias
6.	Se puso la bata sin lavarse las manos	Contaminacion biologica, quedaron los microorganismos en la bata
7.	No se lavo las manos hasta las muñecas	no hizo bien el procedimiento, de igual manera puede contaminar
8.	Se puso mal la cofia, se rasco la cabeza	Puede caer cabello al producto Contaminacion biologica
9.	Se lavo las manos solo con agua	le quedaron los microorganismos por que no utilio labon ni Sanitizo bien
10.	No cumplio con las buenas practicas de manufactura	no se interesa por la Salud propia ni la de las demas
Observaciones.		

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: ....12 de Abril del 2021.... **FICHA:** 2293992
Integrantes: ....JOHANA Rio BRIGITA Nuño Hoy

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

95-1/2 (11) muy bien

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socializalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Ingreso alimentos al lugar de trabajo	Podria atraer Plagas. (Quimico Biologico)
2.	mala Utilidad de la Bata	Ingreso a los bolsillos lapiceros (Quimico y Biologico) Fisico
3.	No realizo un Buen lavado de manos	Ingreso microorganismos (Biologico)
4.	No uso las mascarillas adecuadamente al tocer	arrojo microorganismos al area de Produccion (Biologico)
5.	toco su Cabello y parte de ascara antes de trabajar	(Biologico) 1/2
6.	No colgo adecuadamente la bata	Ingreso microbios bacterias etc (Fisico y Biologico)
7.	Fluido corporal Ingreso Olor Quimico	Fluido corporal salida microorganismo Bacterias. Biologico
8.	mal lavado de manos	Ingreso Bacterias y Microorganismos Biologico
9.	No uso el cambio de zapatos adecuadamente	Fisica y Biologica 1/2
10.	al salir del baño toco cabeza y nostro	Produce Enfermedades Especifico * y 3 Inmorela Biologico Fisico

Observaciones.

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Yellca Brigith Rios - JOHANA RIOS FECHA: 12/04/2021

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la Resolucion 2674 del 2013.

2. Que significan las siguientes siglas:

   a. BPM: Buenas practicas de manipulacion

   b. PEPS: primero en entra primero en sali

   c. ETA: enfermedad transmitida por alimentos

   d. INVIMA: Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos

   e. HACCP ó APPCC: Analicis peligros y punto de control criticos primero en entrar y primero en salir

3. La refrigeración consiste en conservar la temperatura de los alimentos entre 1 °C y los 4 °C.

4. Congelar es llevar el alimento por bajo de 0 °C, siendo la temperatura óptima 18 °C.

5. Características organolépticas son todas aquellas que: pueden ser a través de los

---

6. Ejemplos de contaminantes físicos: Metales, plastico y vidrio

7. inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. ✓ Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas criticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos
B. Limpiar es
C. Debemos lavarnos las manos
D. Dejar alimentos y basuras destapadas
E. Desinfectar es

(C) A conciencia cada vez que sea necesario
(D) Atraer animales y plagas
(B) Destruir microorganismos perjudiciales
(E) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 1

1. IDENTIFICACION

Capacitación: Buenas Prácticas de Manufactura.
Fecha: 12/07/2021 **FICHA:** 2293992.
Integrantes: Yellick May Vélez, María del pilar Ruiz.

2. OBJETIVOS.

- Realizar reconocimiento de los malos hábitos de manufactura aplicados en la industria de alimentos.
- Efectuar concienciación para la corrección de los malos hábitos de manufactura.

100 ✓

Muchos felicidades

3. DESARROLLO.

De acuerdo al video "Higiene Personal" identifica cuantos malos hábitos de manufactura son cometidos por los operarios de la empresa de alimentos, además, analiza el efecto que puede causar dicha infracción. Socialízalas respuestas ante los compañeros e instructor.

No	INFRACCION	EFECTO
1.	Manipula dinero ✓	contaminación de alimento. Físicos. ✓
2.	ingresa alimento al cibo de trabajo.	contagio de Microorganismo. ✓
3.	el trabajador no usaba tapabocà. ✓	contaminación de virus. ✓
4.	No uso el calzado adecuado en el area de trabajo. ✓	contaminacion Biologico y Fisica. (virus Microorganismo suciedad)
5.	ingreso al baño con la bata y la colgo en la superficie sucia, baño.	contaminación Biologica salmonela. ✓
6.	ingresa al sitio de trabajo comiendo chicle. ✓	Contamina el Fluido corporal (saliva) producto. con Biologico.
7.	El trabajador colgo su bata en el baño de trabajo.	contaminante Fisico. por que puede caer dentro del producto
8.	Mal lavado de manos. ✓	llevo las particulas de suciedad a los alimentos. Que se manipulan.
9.	un trabajador que estaba en el area de alimentos, toco. en el producto. ✓	Riesgo, Biologico Virus enfermedades. puede producir infecciones en Mismo organismo.
10.	el trabajador ingreso al baño no se lavo las manos, se toco el rostro. ✓	Riesgo, Biologico, Bacterias. ✓
Observaciones.		

No esperes por el momento preciso. Empieza ahora. Hazlo ahora. Si esperas por el momento adecuado, nunca dejarás de esperar. (Jasmine Gillman).

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   b. Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   c. Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxigeno
   d. Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   b. 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos
B. Limpiar es
C. Debemos lavarnos las manos
D. Dejar alimentos y basuras destapadas
E. Desinfectar es

(C) A conciencia cada vez que sea necesario
(D) Atraer animales y plagas
(E) Destruir microorganismos perjudiciales
(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Juliana Rengifo - Maricel Bejarano **FECHA:** 12/abril/2021

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la 2674 del 2013.
2. Que significan las siguientes siglas:
   a. BPM: Buenas practicas de manufactura
   b. PEPS: primero en entrar primero en salir
   c. ETA: Enfermedades transmitidas por alimentos
   d. INVIMA: Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos
   e. HACCP ó APPCC: analisis de peligros y puntos de control criticos
3. La refrigeración consiste en Conservar la temperatura de los alimentos entre 1 °C y los 4 °C.
4. Congelar es llevar el alimento por debajo de 0 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.
5. Características organolépticas son todas aquellas que: Sabor, aroma, color, textura, apariencia
6. Ejemplos de contaminantes físicos: madera, hojas y polvo
7. Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   X Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Nicolas Salazar - Yulli Andrea Ramirez **FECHA:** 12-04-2021

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la Resolución 2674 del 2013.
2. Que significan las siguientes siglas:
   a. BPM: Buenas Practicas Manufactura
   b. PEPS: Primero en entrar primero en Salir
   c. ETA: Enfermedad por transmision Alimentaria
   d. INVIMA: Instituto nacional de Vigilancia de M.y A.
   e. HACCP ó APPCC: Analisis de peligros y puntos de control criticos
3. La refrigeración consiste en Conservar la temperatura de los alimentos entre 1 °C y los 4 °C.
4. Congelar es llevar el alimento por ~~Debajo~~ de 0 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.
5. Características organolépticas son todas aquellas que: Se perciben atraves de los sentidos
6. Ejemplos de contaminantes físicos: Madera, plastico y tornillos
7. Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**
   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN TALLER DE MALAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Fecha: marzo de 2021 Versión: 1 Página 1 de 2

NOMBRE: Pelliza Naf ute, Nana del pilar KOZ FECHA: 12/04/2021

Señor aprendiz este documento debe ser diligencia de manera personal e individual, no es una evaluación, con el autodiagnóstico se verifica el nivel de conocimiento que posee. Lea con cal y atención el cuestionario, no selecciones más de una respuesta y responda únicamente lo que conoce o está seguro (cada pregunta tiene un valor de 6% y la pregunta N°2 el 10% para un total de 100%).

Determinar los conocimientos previos relacionados con el manejo técnico e higiénico sanitario de los alimentos.

1. El marco legal que reglamenta la industria alimentaria en Colombia es la Resolucion 2674 del 2013.

2. Que significan las siguientes siglas:
   a. BPM: Buenas Practicas de Manofactura
   b. PEPS: Primero en entrar y Primero en salir
   c. ETA: Enfermedad transmitida Por Alimento.
   d. INVIMA: Instituto Naconal de vigilancia de Medicamentos y alimentos.
   e. HACCP ó APPCC: Analisis de Peligros y Punto de contol criticos

3. La refrigeración consiste en Conservación la temperatura de los alimentos entre 1 °C y los 4 °C.

4. Congelar es llevar el alimento por debajo de 0 °C, siendo la temperatura óptima -18 °C.

5. Características organolépticas son todas aquellas que: pueden ser atnevez de los Sentidos.

6. Ejemplos de contaminantes físicos: Metales, Esquirlas y Vidrios

7. Inocuidad es la garantía de que los alimentos no causarán daño o enfermedad a los consumidores cuando se prepara y/o consume.

PRUEBA DE SELECCIÓN MÚLTIPLE: Elija (subraye la respuesta correcta)

8. **BPM, es:**

   a. Condiciones higiénico sanitarias, que son de exigencia de los proveedores y consumidores de alimentos.
   b. Conjunto de procedimiento de limpieza para aplicar en todas las actividades de la industria de alimentos.
   c. Criterios y previsiones que se aplican en la cadena alimentaria y garantizan inocuidad e integridad del alimento.
   d. Ninguno de los anteriores.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   (b) Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

   a. Se exhibe como de promoción
   b. No tiene fecha de vencimiento
   (c) Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
   d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

   a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
   b. Se encuentran en todas partes
   c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
   (d) Solamente a y b.

12. **Las temperaturas críticas de una alimento esta entre:**

   a. 4°C y 0°C
   (b) 6°C y 60°C
   c. 10°C y 15 °C
   d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (√)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (√)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.

9. **Según el marco legal Colombiano Alimento es:**

   a. Todo lo que el hombre necesita para vivir.
   X Producto natural o artificial, procesado o no, que aporta al organismo la energía y nutrientes, están incluidas las bebidas alcohólicas, especias y preservantes.
   c. Todo lo que se ingiere o se come.
   d. Todas las anteriores
   e. Ninguna de las anteriores.

10. **Alimento contaminado es aquel:**

    a. Se exhibe como de promoción
    b. No tiene fecha de vencimiento
    X Se encuentra alguna sustancia extraña de cualquier naturaleza
    d. Todas las anteriores.

11. **Los microorganismos**

    a. No se pueden ver a simple vista y pueden ser beneficiosos o perjudiciales
    b. Se encuentran en todas partes
    c. Necesitan obligatoriamente oxígeno
    X Solamente a y b.

12. **Las temperaturas criticas de una alimento esta entre:**

    a. 4°C y 0°C
    X 6°C y 60°C
    c. 10°C y 15 °C
    d. 80°C y 100°C

RESPONDA FALSO (F) O VERDADERO (V)

13. Manipulador de alimentos es toda persona que interviene solamente en las etapas de procesamiento y producción de un alimento (F)

14. La principal fuente de contaminación de los alimentos es el hombre (V)

15. El decreto 60 es la fundamentación de HACCP (V)

16. Coloca en el paréntesis la letra que corresponda.

A. Normas de manipulador de alimentos	(C) A conciencia cada vez que sea necesario
B. Limpiar es	(D) Atraer animales y plagas
C. Debemos lavarnos las manos	(E) Destruir microorganismos perjudiciales
D. Dejar alimentos y basuras destapadas	(B) Retirar mugre, polvo, residuos y suciedad
E. Desinfectar es	(A) Utilizar uniforme limpio, completo, mantener uñas cortadas, bañarse a diario, no fumar, no escupir, no usar anillos, pulseras.