| | ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6 | | |
|---|---|---|---|
| | DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA | CODIGO | P-PI-FT-003 |
| | | FECHA | 15/11/16 |
| | | VERSIÓN | 24/12/16 |
| | | PÁGINA | Página 1 de 4 |

| | |
|---|---|
| FECHA: | 25 / 05 / 2024 |
| TEMA: | CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS |
| SUB TEMA: | ALIMENTOS Y CONTAMINACION |
| LUGAR: | JARDIN CARACOLI |
| SEDE: | JARDIN CARACOLI |
| RESPONSABLES: | INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA |
| POBLACION: | TALENTO HUMANO |
| HORA INICIO: | 8:00 AM — 10: 00 AM |

## OBJETIVO

Proporcionar conocimientos sobre la clasificación de alimentos, Destacando la importancia de la higiene personal y de las buenas prácticas de manipulación, con objeto de prevenir la contaminación de alimentos

## METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer diferentes temas sobre los alimentos y la contaminación

## DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 25 de mayo del 2024 se inicia con la socialización sobre los alimentos y la contaminación de estos en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando la importancia del curso de manipulación de alimentos, así mismo nos informa los temas que se trabajan el día de hoy

1. alimentos que los alimentos son unas sustancias (sólidas o líquidas) que ingerimos y que nuestro organismo transforma obteniendo unas sustancias químicas, nutrientes, necesarios para la formación, crecimiento y reconstrucción de nuestros tejidos, del mismo modo todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el

Powered by CamScanner

desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**Alimento Adulterado** es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia. Se modifican para variar su composición, peso o volumen o para encubrir algún defecto. Algunos ejemplos de adulteración se presentan cuando se le agrega cal al vino, se sustituye la grasa de la leche por grasas vegetales o se adiciona agua y se añade una sustancia en exceso.

**Alimento Alterado:** es el que por causas NO provocadas deliberadamente, ha sufrido variaciones en sus características organolépticas (sabor, color, olor, textura), composición química o valor nutritivo (aunque se mantenga inocuo ya no es apto para su consumo).

**Alimento Contaminado:** es el que de forma accidental contiene microorganismos, sustancias químicas, radiactivas u objetos extraños. Presenta las características normales del producto pero puede provocar daños o enfermedades en el consumidor.

**Alimento Nocivo:** es el que nos genera algún tipo de efecto negativo, ya sea de forma inmediata o tras ingestas repetidas. Algunos alimentos sólo son nocivos para determinados grupos de personas como los alérgenos.

**1.1 clasificación:** La Clasificación de los alimentos de acuerdo a su nivel de riesgo para la salud publica nos permite identificar cuáles son aquellos alimentos más susceptibles a causar mayor riesgo de enfermedad y mortalidad en los consumidores debido a su mal manejo, por ello resulta de vital importancia conocer su clasificación.

- **alimentos formadores** también llamados constructores o plásticos ayudan a fortalecer o a reparar los husos los músculos y los tejidos que conforman los diferentes órganos son rico en calcios y proteínas algunos son la leche y sus derivados, yogurt, queso, los huevos la carne de res pollo y pescado y la legumbres o granos tale como fajoles, garbanzo y lentejas
- **Los energéticos**: proporcionan la energía para desarrollar las actividades diarias contienen grasa e hidratos de carbono algunos ejemplos son panes y cereales tales como: maíz trigo y arroz tubérculos como papa y yuca grasa y aceites como mantequilla y azucares como la miel y la mermelada

Powered by CamScanner

- **Reguladores protectores** ayudan a mantener el buen funcionamiento del cuerpo humano mediante la regulación de los procesos metabólicos cuentan con minerales vitaminas como frutas la patilla la naranja y la manzana, verduras como: lechuga el tomate y la zanahoria , el agua

2. **Contaminación:** se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

- **contaminación física:** se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico o huesos.
- **contaminación química:** los contaminantes químicos en alimentos son sustancias químicas que entran en contacto con el producto y pueden llegar a ser nocivos o tóxicos a corto, medio y largo plazo. También son habituales porque los productos químicos se utilizan con frecuencia en la cocina para limpiar y desinfectar y pueden contaminar los alimentos, por ejemplo, poniéndolos en contacto en una superfície que todavía tiene residuos de estos productos, o si se rocía con estos productos cerca de un lugar donde hay alimentos a la intemperie.
- **contaminación biológica**: En la contaminación de tipo biológico el alimento se ve contaminado por un ser vivo: microorganismos (virus, bacterias, mohos), parásitos (gusanos, gorgojos), roedores (ratones, ratas), insectos (cucarachas, hormigas, moscas), aves (gaviotas, palomas, gorriones). En definitiva, cualquier ser vivo puede causar o ser el propio causante de una contaminación alimentaria.
- **contaminación cruzada:** es la transmisión por contacto de contaminantes de un alimento a otro. Se produce al mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados o al usar los mismos utensilios de cocina sin lavar para manipular los distintos alimentos.

Powered by CamScanner

## FORMATO DE ASISTENCIA

**FECHA DE LA SESIÓN 1:** 25/05/2024 **HORA:** 08:00 AM –11:00 AM

**FECHA DE LA SESIÓN 2:** **HORA:**

**FECHA DE LA SESIÓN 3:** **HORA:**

**FECHA DE LA SESION 4:** **HORA:**

| SESIÓN | NOMBRE | NO. DE CÉDULA |
|---|---|---|
| 1 | Claudia S. gomez Reyes. | 30370688 |
| 1 | Tatiana ROJAS | 1013688787 |
| 1 | Diana Isabel Martínez F. | 39578306 |
| 1 | Adriana Florez Galvis | 52120089 |
| 1 | Daily Marcela Mora M. | 1022992322 |
| 1 | Sandra Milena Gomez | 1012345894 |
| 1 | Mayra camila Velandia | 52129655 |
| 1 | Maribeth Barbosa Becca | 1065889970 |
| 1 | Ana Robiano | 52243556 |
| 1 | Norma Vera. | 1024524695 |
| 1 | Yesenia Rodriguez | 1024512265 |
| 1 | [illegible] | 52100896 |
| 1 | Sara Cerrado | 1074276881 |
| 1 | Kelly Johanna Bustos | 1030685207 |
| 1 | Kateryn Carrasco | 48503?3 |
| 1 | LOREDA ROJAS ROMERO | 1023362978 |
| 1 | LUCERO Angulo Diaz | 28366372. |

**FIRMA DEL INGENIERO:**

**EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL**

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** HEIDY LORENA ROJAS ROMERO **Fecha:** 25-05-24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**
a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**
a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**
- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

MANTENER UN ESPACIO LIMPIO LIBRE DE SUCIEDAD

**5. ¿Qué es desinfectar?**

LIMPIAR ADECUADAMENTE CON LO NECESARIO PARA MANTENER UN ESPACIO DESINFECTADO

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**
a) 2 horas
X) 5 horas
c) 6 horas
d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**
- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

PERECEDEROS PESCADOS, QUESOS, CARNES
ESTABLES PASTA, AZUCAR
SEMIPERECEDEROS PRODUCTOS CONGELADOS

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

1

**Nombre:** Katerys Carrasco **Fecha:** 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
Y d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Eliminar la suciedad. de todo material y superficie eliminando todos los microorganismos

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Reducir los microorganismos utilizando una solucion Desinfectante.

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
Y d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (Pescado, Queso, carne.) Estable (Pasta Azucar. Semiperecederos (productos congelados

Powered by CamScanner

INEAS

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Kelly Johanna Bustos. **Fecha:** 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**
- a) Aumentar ventas
- a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
- b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
- X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**
- a) Transporta alimentos
- b) Prepara alimentos
- c) Distribuye alimentos
- X d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**
- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**
Eliminar Toda Suciedad de todo material y superficie.

**5. ¿Qué es desinfectar?**
Eliminar microorganismos y bacterias

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**
- a) 2 horas
- b) 5 horas
- c) 6 horas
- X d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**
- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**
Carne cruda- mal cocida- Huevos- Frutas y verduras Jadeos

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**



**Nombre:** Laura Colorado. **Fecha:** 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Eliminar Toda la Suciedad de todo material. y superficie

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Eliminar Microorganismos y bacterias.

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
X c) 6 horas
d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Carnes Crudas o mal Cocidas - Huevos Frutas y Verduras. Lacteos

Powered by CamScanner

INEAS

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1

**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Ofelia Reyes **Fecha:** 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

elimina toda suciedad de todo material y superficie.

**5. ¿Qué es desinfectar?**

elimina microorganismos y bacterias.

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
X d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

carnes crudas o mal cocida - Huevos - Frutas y verduras
Lacteos

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**



**Nombre:** Yesenia Rodriguez **Fecha:** 25/05/2024

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
X Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: Verdadero
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: Falso

**4. ¿Qué es limpiar?**

Quitar la suciedad de espacios, objetos o lugares.

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Eliminar microorganismos con sustancias químicas

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
X 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: Verdadero
- El lavado de manos constante es importante: Verdadero
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: Verdadero

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos
Estables
Semiperecederos

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN



Nombre: lorena vera Fecha: 25/05/24

1. El objetivo principal de la capacitación es:
   a) Aumentar ventas
   a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
   b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
   X) Proteger la salud del consumidor

2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:
   a) Transporta alimentos
   b) Prepara alimentos
   c) Distribuye alimentos
   X) Todas las anteriores

3. Verdadero o falso:
   - ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
   - BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

4. ¿Qué es limpiar?

Se elimina la suciedad y las materias organicas de todo material y superficie

5. ¿Qué es desinfectar?

Es reducir el número de microorganismos dañinos utilizando una solución química desinfectante

6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?
   a) 2 horas
   b) 5 horas
   c) 6 horas
   X) 10 horas

7. Verdadero o falso:
   - No se puede evitar una ETA: F
   - El lavado de manos constante es importante: V
   - Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?

Perecederos, queso, carne leche,
Enlatados, harinas pasta azucar
Semiperecederos: productos congelados

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**



**Nombre:** Ana Rubicano **Fecha:** 25/05/2024

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**
a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
~~c)~~ Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**
a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
~~d)~~ Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**
- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**
Se elimina la suciedad y los materiales organicos de todos los materiales y superficies

**5. ¿Qué es desinfectar?**
es reducir el numero de microorganismos

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**
a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
~~d)~~ 10 horas

**7. Verdadero o falso:**
- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**
perecederos carne pollo, leche y lacteos

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Maribel Barba Soria **Fecha:** 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
(c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
(d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Es eliminar la suciedad de todo material y superficies. Eliminando todos los microorganismos.

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Es Reducir los microorganismos utilizando una solución desinfectante

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
(d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

* Perecederos = pescados, pasta y carne
* Estables = pasta y azucar
* Semiperecederos = productos congelados

Powered by CamScanner

INEAS

1

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Claudia Paulina Arm **Fecha:** 25/05/2021

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
d) X Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) X Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Eliminar impurezas y germenes de la superficie

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Proceso que se utiliza para destruir germenes

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
d) X 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA:. V
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (Pescados, Carne
Estables
semi perecederos

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1

EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN

Nombre: Sandra. Tomez Fecha: 25/05/24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Elimina la suciedad de todo material y superficie eliminando Todos los microorganismos

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Reducir los microorganismos utilizando una solucion Desinfectante

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
X d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (Pescado Queso, Carnes)
estables (Pasta Azucar)
Semi Perecederos (Productos Congelados)

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Daly Narseda Mora Navero **Fecha:** 25-05-24

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Quitar o Eliminar la suciedad de algo o todo

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Reducir microorganismos utilizando soluciòn desinfectante

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
X 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (pescado, queso, carnes)
Estables (Pasta, azucar)
Semi perecederos (productos congelados)

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Adriana Flórez Galvis **Fecha:** 25 Mayo 2024

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
(c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
(d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Es eliminar la suciedad y la materia organica de todo material y superficies utilizados para posteriormente realizar una desinfeccion que elimine todos los microorganismos

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Es reducir el número de microorganismos dañinos utilizados en una solución química sufi desinfectante.

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
(d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

* Perecederos (carne, pescado, leche y queso)
* Estables (pasta, azucar, conservas y harinas)
* Semiperecederas (productos congelados

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN



Nombre: Diana I Martinez Fecha: 25/05/24.

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
X d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F.

**4. ¿Qué es limpiar?**

Limina La Sociedad de todo material y Superficie. eliminando Todo los microorganismo

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Reducir los microorganismo utilizando una solucion desinfectante.

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
X d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (Pescado Queso carne.) estable (Pasta Azuca. semiperecederos (Productos Congelado-

Powered by CamScanner

**INEAS**

**CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** 1
**EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN**

**Nombre:** Diana Isabel Martínez Figueroa **Fecha:** 24-05-2024

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**
a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**
a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**
- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

**4. ¿Qué es limpiar?**

Es eliminar la suciedad de todo material

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Reducir microorganismos utilizando solución desinfectante

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**
a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**
- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

Perecederos (Pescados, quesos, carnes)
Estables (Pasta, azúcar)
Semiperecederos (productos congelados)

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 1

EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN

Nombre: Tatiana Rojas Fecha: 25-05-24

1. El objetivo principal de la capacitación es:
   a) Aumentar ventas
   a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
   b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
   X c) Proteger la salud del consumidor

2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:
   a) Transporta alimentos
   b) Prepara alimentos
   c) Distribuye alimentos
   X d) Todas las anteriores

3. Verdadero o falso:
   - ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
   - BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F.

4. ¿Qué es limpiar?
   Eliminar Toda Sucredad de todo material y superficie.

5. ¿Qué es desinfectar?
   Eliminar microorganismo y bacterias

6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?
   a) 2 horas
   b) 5 horas
   c) 6 horas
   X d) 10 horas

7. Verdadero o falso:
   - No se puede evitar una ETA: F
   - El lavado de manos constante es importante: V
   - Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?
   Carne cruda o mal cocida.
   Huevos
   Frutas y Verduras
   Lacteos

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN



Nombre: Claudia Sarai. Lejas. Fecha: 25-05-24.

**1. El objetivo principal de la capacitación es:**

a) Aumentar ventas
a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
c) Proteger la salud del consumidor

**2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:**

a) Transporta alimentos
b) Prepara alimentos
c) Distribuye alimentos
d) Todas las anteriores

**3. Verdadero o falso:**

- ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: _____
- BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: _____

**4. ¿Qué es limpiar?**

Eliminar todo la suciedad de todo material y eliminar todos los microorganismo.

**5. ¿Qué es desinfectar?**

Utilizando una solución microorganismo para reducir la desinfección

**6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?**

a) 2 horas
b) 5 horas
c) 6 horas
d) 10 horas

**7. Verdadero o falso:**

- No se puede evitar una ETA: F
- El lavado de manos constante es importante: V
- Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

**8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?**

perecederos C pesados. Carne. queso
semi presederos. productos congelados.

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN



Nombre: Lucero Angulo Fecha: 25/05-24

1. El objetivo principal de la capacitación es:
   a) Aumentar ventas
   a) Obtener el carnet de manipulación de alimentos
   b) Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
   ✗ Proteger la salud del consumidor

2. Un manipulador de alimentos es aquella persona que:
   a) Transporta alimentos
   ✗ Prepara alimentos
   c) Distribuye alimentos
   d) Todas las anteriores

3. Verdadero o falso:
   - ETA significa enfermedad transmitida por alimentos: V
   - BPM significa buenas prácticas de mantenimiento: F

4. ¿Qué es limpiar?

Eliminar impurezas y germenes de la superficie

5. ¿Qué es desinfectar?

Proceso que se utiliza para destruir germenes

6. ¿Cuántas horas es la capacitación en manejo higiénico de alimentos?
   a) 2 horas
   b) 5 horas
   c) 6 horas
   d) 10 horas

7. Verdadero o falso:
   - No se puede evitar una ETA: V
   - El lavado de manos constante es importante: V
   - Es importante hacer un seguimiento preventivo a instalaciones y equipos: V

8. ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de Riesgo?

Perecederos Pescados, carne
Semiperecedores

Powered by CamScanner