Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Raquel Rios FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✕ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✕ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✕ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✕ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Raquel Rios.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Francy Castro. FECHA 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✗ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre si
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✗ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Francy Castro.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 19 JUL 2024 ***HORA:*** 8am a 10am ***CAPACITADOR:*** INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Leidy Patiño García	53008016	JIC. Voz de Alerta.	2	DIG52A#3-80	3143782070	
Diana Beltrán B.	52821972	JIC Voz de Alerta	2	Cra 18 L N°68A-17	3213671383	19 JUL 2024
Solanlly Cervera	40188019	JIC Voz de Alerta	2	DG. 52 A Sur #37-18	3103046558	
Angie Lorena Moreno	1023933701	JIC Voz de Alerta	2	Cll 51A # 5B-62	3212478474	19 JUL 2024
Consuelo Ospina	52127233	JIC Voz de Alerta	2	Cra. 18A #69D-45	3227855518	
Yancy Cardona castro	52447836	JIC. Voz de Alerta	2	Calle 49 # 1-28	3118695668	19 JUL 2024
Raquel Rios H	39-766922	JIC voz de alerta	2	cll 49 # 1-28	3166963581	
Yomara A Pinzón N	52857996	JIC Voz de Alerta	2	DIG54DH2-05	3223155944	19 JUL 2024.
Martha Herrera Gonzalez	52362762	JIC Voz de Alerta	2	DIG54D#2-05	3104828350	
Katherine Dayanna Pinzon	1001201794	JIC VOZ de Alerta	2	DIG54D#2-65	3144568336	19 JUL 2024
Monica Rodriguez A	52115894	JIC. Voz de Alerta.	2	DIG54DH2-055	3087412552	
KAREN D MERCHAN	1024584992	JIC Voz DE ALERTA	2	DAG54DH2-05	32239349	19 JUL 2024
Katherine Sierra Dulcey	1033766354	JIC Voz de Alerta	2	Dg54D #205	3223159557	

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR