ACTA PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR: Jardín cofinanciado Avesol

FECHA: 16 de mayo de 2024

OBJETIVO:

Desarrollar una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento, así como de sus trabajadores fortaleciendo conocimientos básicos acerca de las características de los alimentos y como prevenir las diferentes contaminaciones.

METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Se realiza el pre test a modo de conversatorio conociendo el aprendizaje de cada uno de los trabajadores
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer a los trabajadores en rasgos generales el manejo higiénico de alimentos.
- Se realiza el post test en el cual se busca conocer los aprendizajes adquiridos por los trabajadores en medio de la charla teórica.
- Se recepcionan los formularios, se recolectan las firmas y se elabora el acta.

DESARROLLO

Siendo las 4:00 pm nos reunimos entorno a la capacitación que se encuentra programada en el cronograma, para ellos asiste el personal del jardín cofinanciado AVESOL, donde en medio de un conversatorio se dialoga sobre las características de los alimentos, tomando este recurso como la herramienta del pre test.

Seguidamente se aborda la temática del primer módulo sobre las características de los alimentos y como evitar las diferentes contaminaciones para ello se relaciona la información a continuación:

QUE SON LOS ALIMENTOS:

son una fuente esencial de energía que se necesita para mantener vivos a los animales, las personas y las plantas. Los animales y las personas comen alimentos, mientras que las plantas absorben una fuente de alimento. Sin fuentes de alimentos, los animales, las personas y las plantas morirán, por lo que se necesitan alimentos para sustentar la vida. Los alimentos que comen las personas vienen en muchos tipos con diferentes sabores, texturas y contenido nutricional. Un alimento puede tener un alto contenido de grasas y calorías, mientras que otro alimento puede ser más saludable, pero carece de un sabor delicioso.

COMO COMPRENDER LA FUENTE DE ALIMENTOS:

La mayor parte de la energía utilizada por los cuerpos animal y humano proviene de carbohidratos, proteínas y grasas. Los intestinos del cuerpo convertirán los carbohidratos en glucosa ($C_6H_{12}O$), lo que se conoce como azúcar en la sangre. La glucosa es soluble en la sangre. Esta solubilidad de la glucosa permite el transporte en el torrente sanguíneo a las células. Cuando entra en contacto con las células, la glucosa reaccionará con el oxígeno (O_2) a través de múltiples pasos para producir dióxido de carbono (CO_2), agua (H_2O), y energía. La descomposición de los carbohidratos en el cuerpo es muy rápida, lo que proporciona energía rápida al cuerpo. El cuerpo almacena una cantidad muy pequeña de carbohidratos.

CÓMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS:

Las cifras de muerte y daños a la salud son inaceptables, pues no sólo provocan grandes pérdidas económicas y humanas, sino también un grave daño a los recursos naturales.

Por ello, es imperativo que cada empresa productora de alimentos desarrolle una cultura de inocuidad alimentaria que ayude a cumplir con las normativas sobre las buenas prácticas de higiene que son la base para otras normativas como el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), entre otras.

Todas las empresas que elaboran, manipulan, envasan, almacenan, transportan y distribuyen alimentos, deben cumplir con tres aspectos, las cuales no son tarea fácil, ya que requieren tiempo:

1. Implementar las prácticas de higiene adecuadas.
2. Monitorear el cumplimiento de éstas.
3. Introducir una cultura de seguridad alimentaria.

La mayoría de las empresas hacen grandes esfuerzos para mantener dichos procesos y procedimientos, pero a veces no cuentan con uno de los elementos más importantes: la conciencia y comportamiento del individuo.

Los equipos de producción dentro de una planta de alimentos representan la mayor fuente de contaminación.
En la medida en la que el personal avanza por las diferentes instalaciones para completar sus tareas se encuentra con superficies, equipos y productos, los cuales podría ser fuentes de contaminación si no está consciente de las buenas prácticas de higiene.

Para superar esa situación, y cualquier otro desafío que pueda afectar a la seguridad alimentaria, se debe establecer una cultura de higiene con conciencia social. Esa conciencia es el núcleo de toda cultura, pues permitirá a los individuos percibir, reconocer y comprender los problemas y la necesidad de elaborar alimentos sostenibles y saludables.

Para finalizar se llevo a cabo el post test donde se recopilaron los conceptos nuevos que adquirieron cada uno de los trabajadores los cuales fueron evaluados de manera individual y anexados a la acta con las respectivas firmas, dando cumplimiento al primer módulo. Para ello nuestro encuentro finaliza a las 5:30 de la tarde.

Se consigna la firma del capacitador



_____
ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
INGENIERO AMBIENTAL

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Alejandra Rubio F

IDENTIFICACIÓN 52'277843. 16/05/2024

5.0

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
X b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
X c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
X d. Todás de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
X c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

X a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

Uso de cofia y tapabocas
no usar maquillaje ni joyas
Realizar un adecuado lavado de manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

4.0
5.0

NOMBRE Jhonatan Javier Jaen Ruz

IDENTIFICACIÓN 1012447755 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

Usar gorro
Tener uñas cortas
lavarse las manos antes de manipular alimentos

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

4.0
5.0

NOMBRE Nubia Perez

IDENTIFICACIÓN cc 51799302 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos. ✓
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos. ✓
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas de las anteriores. ✓

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición. X
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C) ✓
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

uso de tapabocas y gorro
lavado de manos
buenas practicas de manipulacion de alimentos ✓

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

4.0
5.0

NOMBRE Sara Nilo Uyi

IDENTIFICACIÓN 52064721 Bta 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

Todo

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

lavado de manos
Buenas practicas de Manufactura
Uso de Gorro y tapabocas

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

4.0
5.0

NOMBRE Steffany Cardona Molina

IDENTIFICACIÓN 1023934480 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
X b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
X c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
X d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
X b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

X a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- lavado de manos.
- uñas cortas
- No uso de joyería

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

5.0

NOMBRE Dicna Milena Borray

IDENTIFICACIÓN 1016023372 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
(b.) Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
(c.) Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
(d.) Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
(c.) Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

(a.) Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- Uso de Tapabocas
- Lavado de manos.
- No Tener maquillaje

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Emilio Mejia 91

IDENTIFICACIÓN 1143468889 16/05/2024

5.0

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
X Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
X Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
X Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
X Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

X Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

uso de los BPM
lavado de manos
uñas cortas

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Sara Stefania Pérez

IDENTIFICACIÓN 1023935454 16/05/2024

5.0

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. X Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. X Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. X Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. X Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. X Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- uso de tapabocas
- uso de cofia
- lavado de manos

Powered by CamScanner

CIMA	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Diana elizabeth Duque

IDENTIFICACIÓN 1'031.153425 16/05/2024

5.0

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
X b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
X c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
X d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
X c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

X a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

Tener las uñas cortas
no usar joyas.
no usar maquillaje.
usar cofia y tapabocas.
Realizar un adecuado lavado de manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

4.0
5.0

NOMBRE Elena Cáceres Peire

IDENTIFICACIÓN 24031824 16/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

* Utilizar elementos como cofia - tapabocas
* No usar maquillaje
* Bañar las manos de manera constante.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Eimy Katherin Vega B

IDENTIFICACIÓN 1053340800 16/05/2024

5.0

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
(b) Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
(c.) Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
(d.) Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

(a.) Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C).
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- NO utilizar maquillaje
- lavar las manos frecuentemente
- NO utilizar accesorios.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

NOMBRE Guillermo Diaz Moralus. 5.0

IDENTIFICACIÓN 2265256 11/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
(b) Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
(c) Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
(d.) Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
(c) Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

(a) Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- Constante lavado de manos
- Usar elementos protección
- Tener uñas cortas

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES.**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 31/01/2018

5.0

NOMBRE Ana Karina Huertas Pérez

IDENTIFICACIÓN 1102846923 15/05/2024

Marque con una "X" la respuesta que considere correcta según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Cómo se clasifican los alimentos según su vida útil?**

a. Formadores, reguladores, energéticos.
b. Perecederos, semiperecederos, no perecederos.
c. Proteínas, carbohidratos, grasas.
d. Ninguna de las anteriores.

2. **¿Cuál es el objetivo de la desinfección?**

a. Remover la mugre.
b. Mantener el área de trabajo limpia.
c. Eliminar microorganismos.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿Cuáles son las causas de la contaminación cruzada?**

a. Contacto de sangre de carnes crudas con alimentos cocidos.
b. No realizar el lavado de manos cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos.
c. Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
d. Todas de las anteriores.

4. **¿Qué es un alimento inocuo?**

a. Alimento contaminado.
b. Alimento en proceso de descomposición.
c. Es un alimento apto para consumo humano.
d. Ninguna de las anteriores.

5. **¿Cuáles son las temperaturas de refrigeración y congelación?**

a. Refrigeración (4°C a 0°C) y congelación (0°C a -18°C)
b. Refrigeración (5°C a 1°C) y congelación (0°C a -10°C)
c. Refrigeración (3°C a 0°C) y congelación (0°C a -15°C)
d. Ninguna de las anteriores.

6. **Mencione tres normas de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos.**

- No uso de maquillaje y joyas
- lavado de manos
- uso del tapabocas y el gorro correctamente.

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRES	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1º 2 HORAS 16/05/2024	FECHA 2º 2 HORAS 17/06/2024	FECHA 3º 2 HORAS 16/07/2024	FECHA 4º 2 HORAS 16/08/2024	FECHA 5º 2 HORAS 16/09/2024
Horzska Kubio	52277843					
Elena Caceres	24037974					
Sara Lulo	52044211					
Diana Duque	1031153425					
Ana Huertas	1102846923					
Stefany Cardona	1023934480					
Diana Milena Barrag	1016027372					
Nubia Perez	51799302					
Santia Mejia	1143168889					
Katherin Vega	1053340000					
Jhonatan Leon	1012447755					
Sonia Perez	1025926454					
Guillermo Diaz	2265256					

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Capacitador Ingeniero Ambiental

Powered by CamScanner