ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 13 de Julio del 2024
HORA INICIO: 08:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 11:30am

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2024.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad.

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.
Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

Por medio de la RESOLUCIÓN 765 2010 se regula el proceso de capacitación para manipulación de alimentos, dirigidas a las personas naturales y jurídicas, establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de estos.

La RESOLUCIÓN 0666 DE 2020 tiene como objeto adoptar el protocolo general de bioseguridad para todas las actividades económicas, sociales y sectores de administración pública, dicho protocolo está dirigido a minimizar los factores que pueden generar la trasmisión enfermedad y debe ser implementado por los destinarios administrativos.

El **plan de saneamiento básico** consta de los siguientes elementos:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas.
- Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- Programa de Agua Potable.

- Programa elementos en desuso.

DESARROLLO:

La profesional de asesoría MABU, quien lidera el proceso da la bienvenida al equipo de aseo e higiene y servicio de alimentos y nuevamente recuerda la importancia de la limpieza y desinfección permanente y con refuerzo teniendo en cuenta que continua la emergencia sanitaria.

1. **OBJETIVO GENERAL**
   Desarrollar y ejecutar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de plagas, enfermedades de transmisión por inadecuados procesos de limpieza y desinfección o almacenamiento de desechos, basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente.

2. **ALCANCE**
   Este plan de saneamiento se aplica específicamente a la unidad operativa JARDIN INFANTIL EMANUEL.

3. **DEFINICIONES**

Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos. Contaminación ambiental: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias,

virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

4. CONDICIONES GENERALES

METODOS DE LIMPIEZA Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son disponibles.

AGENTES DE LIMPIEZA

Se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua para que pueda penetrar, desalojar y arrastrar los residuos que se endurecen sobre las superficies.

Propiedades que debe tener el detergente

· Biodegradable

· Inodoro

· Económico

· Acción emulsionante de la grasa

· Soluble en agua

· No corrosivo

· Estable durante el almacenamiento

· Fácil de dosificación

· No tóxico en el uso indicado

· Fácil eliminación por enjuague, así mismo debe separar suciedades, disminuir la tensión superficial y destruir las grasas.

TABLA DOSIFICACION DE HIPOCLORITO PARA PROCESOS DE DESINFECCION.

***	antidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersió n
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersió n
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión n
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión n
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión – Aspersión
Tapabocas de tela	1 litro	2ml	8-10 min	Inmersión
Superficies	1	4 ml	10 – 15	Directa –

	litro		min	Aspersión
Puntos ecológicos,	1	6ml	10 – 15	Directa
	litro		min	

Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1	8 ml	10 – 15	Directa –
	litro		min	Aspersión
Paredes, techos y pisos	1	6 ml	10 – 15	Directa –
	litro		min	Aspersión
Puertas y ventanas	1	3 ml	8 – 10 min	Aspersión
	litro			n –
				Directa
Mallas y anjeos	1	8 ml	10 – 15	Inmersión
	litro		min	–
				Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de Aseo	1	8 ml	10 – 15	Directa –
	litro		min	Aspersión
	1	4	10 – 15	Directa –

Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	litro	ml.	min	Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1	4	10 – 15	Aspersión-
	litro	ml.	min	Inmersión
Ambientes	1	3	--- -	Aspersión
	litro	ml.		
Juguetes plásticos	1	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión –
	litro			Aspersión
Juguetes de peluche	1	4	10 – 15	Inmersión
	litro	ml.	min	
Fichas y juguetes de madera	1	3mil	10-15 min	Aspersión
	litro			
Colchonetas	1	4	10 – 15	Aspersión
	litro	ml.	min	
Sabanas – cobijas – fundas	1	2	10 – 15	Inmersión
	litro	ml.	min	

Equipos de oficina	1 litro	3ml	1-2 min	Aspersión

MABU ASESORÍAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Estantes	1 litro	3ml	3-5 min	Aspersión
	1	4ml	8-10 min	Inmersión-
Sillas y mesas plásticas	litro			aspersión
Sillas de espuma	1 litro	4ml	1-2 min	Directa
Mesas de madera	1	4 ml	8-10 min	Inmersión-
	litro			aspersión
Teatrino	1	4ml	3-5 min	Inmersión
	litro			–
				aspersión
Archivo	1 litro	2ml	3-5 min	Aspersión
Bascula pesa	1	3ml	3-5min	Directa
personas	litro			
Estadiómetro:	1	3ml	3-5 min	Directa
tallímetro portátil	litro			
Infantómetro	1 litro	3 ml	3-5 min	Directa
Pesa bebes eléctrica	1 litro	3ml	3-5 min	Directa

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Leer y apropiarse nuevamente del PSB Y BPM.	Equipo de trabajo	A necesidad

ANEXOS

- Certificado de asistencia al plan de capacitación.

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (3) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Lina Daniela Barbosa Rodriguez	1.016.109.554	
Ivi Andrea Monny Sanchez	52'998821 Bta	
Mª del Pilar Silva F.	52329326	
Sandra Afanza Cascado	34503673	
Luisa Daira Ramirez Cárdenas	1014242606	
Nubia Seeley Cortes Quintero	52050452	
Diana Alejandra Forero Gil	1016091604	
Daniela Alexandra Vargas Montaña	1233499905	
Libia Tinzon Tibaná	52482 576	
Jenny Ortega Peña	52'785704	
Paola Buitrago Contreras	1016052828	
Carolina Huertas Beltran	1.012.380.946	Carolina Huertas
Ivonne Izquierdo Ruiz	1163849303	
Lucia Rodriguez.	500904964	
Juan Carlos Villalobos	2.1047228	
Sandra Mayerly Roque Diaz	53098199	
Jinet Alejandra Chacon Barajas	1030681889	Alejandra Chacon
Gloria C Nieto	39533314	Gloria C Nieto
Johana Katherine Cabrera Morales	1024565055.	
Deibelly Sirley Cohany	2257088	

La presente se firma a los 13 días del mes de julio 2024

Mary Bueno Tierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Bta

Powered by CamScanner

ALIMENTOS

Nombre: Jenny Orrego
Fecha 13/07/24

1 ¿La limpieza de los utensilios se hace con?

_ Hipoclorito de sodio

_ Mezcla de desinfectante con jabón

√ Agua y Jabón

2 ¿A qué programa del plan de saneamiento pertenece el formato de Limpieza y desinfección?

_ Manejo de Residuos Sólidos

_ Ninguna de las anteriores.

√ Limpieza y Desinfección

3. ¿Qué tipo de riesgo previene el uso del tapabocas?

a. Físico.

b Químico

(c) Biológico.

4. ¿Qué Resolución rige a los(as) manipuladores de alimentos en Colombia?

X Resolución 2674/2013

__ Resolución 0666/2020

5. ¿Qué son las BPMs?

√ Buenas prácticas de manufactura

__ Buenas prácticas de yoga

__ El mejor manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Jenny Urrego Peña
Fecha: Julio 13/2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __ Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Jenny Urrego.
Fecha: 13/07/24

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Jinet Alejandra Chacon Bargas
Fecha 13-07-2024

1 ¿La limpieza de los utensilios se hace con?

_ Hipoclorito de sodio

_ Mezcla de desinfectante con jabón

X Agua y Jabón

2 ¿A qué programa del plan de saneamiento pertenece el formato de Limpieza y desinfección?

_ Manejo de Residuos Sólidos

_ Ninguna de las anteriores

X Limpieza y Desinfección

3. ¿Qué tipo de riesgo previene el uso del tapabocas?

a. Físico.

b Químico

(c) Biológico.

4. ¿Qué Resolución rige a los(as) manipuladores de alimentos en Colombia?

X Resolución 2674/2013

__ Resolución 0666/2020

5. ¿Qué son las BPMs?

X Buenas prácticas de manufactura

__ Buenas prácticas de yoga

__ El mejor manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Jinet Alejandra Chacon Barajas
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Jinet Alejandra Chacon Barajas
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Obra Nieto

Fecha 13 Julio 2024

1 ¿La limpieza de los utensilios se hace con?

_ Hipoclorito de sodio

_ Mezcla de desinfectante con jabón

_ Agua y Jabón

2 ¿A qué programa del plan de saneamiento pertenece el formato de Limpieza y desinfección?

_ Manejo de Residuos Sólidos

_ Ninguna de las anteriores.

_ Limpieza y Desinfección

3. ¿Qué tipo de riesgo previene el uso del tapabocas?

a. Físico.

b Químico

c Biológico.

4. ¿Qué Resolución rige a los(as) manipuladores de alimentos en Colombia?

_ Resolución 2674/2013

_ Resolución 0666/2020

5. ¿Qué son las BPMs?

_ Buenas prácticas de manufactura

_ Buenas prácticas de yoga

_ El mejor manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Tomas Cuesto
Fecha: 13 de julio 2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

A. Física
B. Química
(C) Biológica
D. Opciones A y C son correctas

2 ¿Los POES significan?

(1) Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización
__ Procesos Ordenados Enteramente Saneados

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

__Jabón __ Azúcar (Hipoclorito)
__Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?

__(Agua y Jabón) __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

(A.) Prevenir intoxicaciones
B. Evitar ser sancionado.
C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre:
Fecha:

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

E. Enfermedad Tratable del corazón
F. Infección respiratoria
(G.) Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cómicos y lácteos?

A. Ambiente
B. No importa se vende rápido.
(C.) Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

D. Falso
(E.) Verdadero.
F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

A. Riego de que se quemen.
B. Riesgo a Cortarnos.
(C.) Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

(A.) Física
B. Química
C. Biológica

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Daniela Vargas Montalvo
Fecha: 13 - 09 - 2024

1 ¿La limpieza de los utensilios se hace con?

_ Hipoclorito de sodio

_ Mezcla de desinfectante con jabón

(X) Agua y Jabón

2 ¿A qué programa del plan de saneamiento pertenece el formato de Limpieza y desinfección?

_ Manejo de Residuos Sólidos

_ Ninguna de las anteriores

(X) Limpieza y Desinfección

3. ¿Qué tipo de riesgo previene el uso del tapabocas?

a. Físico.

b. Químico

(c) Biológico

4. ¿Qué Resolución rige a los(as) manipuladores de alimentos en Colombia?

(X) Resolución 2674/2013

__ Resolución 0666/2020

5. ¿Qué son las BPMs?

(X) Buenas prácticas de manufactura

__ Buenas prácticas de yoga

__ El mejor manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Daniela Vargas Montaña
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   (C) Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   (A) Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Daniela Vargas Montaña
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   (G.) Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   (C.) Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   (E) Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   (C.) Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   (A) Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Elizabeth Sabrino Ch.
Fecha 13 / julio / 2024

1 ¿La limpieza de los utensilios se hace con?.

_ Hipoclorito de sodio

_ Mezcla de desinfectante con jabón

X Agua y Jabón

2 ¿A qué programa del plan de saneamiento pertenece el formato de Limpieza y desinfección?

_ Manejo de Residuos Sólidos

_ Ninguna de las anteriores.

X Limpieza y Desinfección

3. ¿Qué tipo de riesgo previene el uso del tapabocas?

a. Físico.

b Químico

(c) Biológico.

4. ¿Qué Resolución rige a los(as) manipuladores de alimentos en Colombia?

X Resolución 2674/2013

__ Resolución 0666/2020

5. ¿Qué son las BPMs?

X Buenas prácticas de manufactura

__ Buenas prácticas de yoga

__ El mejor manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Liliketh Sobrino Charry
Fecha: 13/julio/2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

A. Física
(B) Química
C. Biológica
D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

__ Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
X Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

__Jabón __ Azúcar √Hipoclorito
__Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
__√Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

(A.) Prevenir intoxicaciones
B. Evitar ser sancionado.
C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Liliketh Sobrino Charry
Fecha: 13 julio/2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

E. Enfermedad Tratable del corazón
F. Infección respiratoria
(G.) Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

A. Ambiente
B. No importa se vende rápido.
(C.) Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

D. Falso
(E.) Verdadero.
F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

A. Riego de que se quemen.
B. Riesgo a Cortarnos.
(C.) Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

(A.) Física
B. Química
C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Sandra Mayerly Roque Diaz
Fecha: 13 Julio 2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?

   X Agua y Jabón __ Vinagre __ Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Sandra Mayerly Roque Diaz.
Fecha: 13 Julio 2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Dayana Alejandra Forero
Fecha: 13/Jul/2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Dayana Alejandra Forero
Fecha: 13/Jul/2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

5. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Johana Katherine Otalora Morales.
Fecha: 13-Julio-2024.

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

A. Física
B. Química
X Biológica
D. Opciones A y C son correctas

2 ¿Los POES significan?

X Procedimientos Operativos Estandanzados de Sanitización.
__ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

__Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
__Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
__ Agua y Jabón __ Vinagre __ Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

X Prevenir intoxicaciones
B. Evitar ser sancionado.
C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Johana Katherine Otalora Morales
Fecha: 13-Junio-2024.

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

E. Enfermedad Tratable del corazón
F. Infección respiratoria
X Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

A. Ambiente
B. No importa se vende rápido.
X Temperatura de refrigeración de 4°C

3, ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

D. Falso
X Verdadero.
F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

A. Riesgo de que se quemen.
B. Riesgo a Cortarnos.
X Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

X Física
B. Química
C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Luisa Ramírez
Fecha: 13-Julio-2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __ Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Luisa Ramírez
Fecha: 13-Julio-2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riesgo de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Josefina Hernandez Paul
Fecha: 13/07/2024.

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   (C.) Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   (A.) Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Josefina Hernandez Paul.
Fecha: 13/07/24

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   (G.) Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   (C.) Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   X E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riesgo de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   (C.) Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   (A.) Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Lucelys Rodriguez florez

Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

A. Física
B. Química
C. Biológica
D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
__ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

__Jabón __Azúcar X Hipoclorito
__Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
X Agua y Jabón __Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

A. Prevenir intoxicaciones
B. Evitar ser sancionado.
C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Lucelys Rodriguez florez

Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

E. Enfermedad Tratable del corazón
F. Infección respiratoria
G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

A. Ambiente
B. No importa se vende rápido.
C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3, ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

D. Falso
E. Verdadero.
F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

A. Riego de que se quemen.
B. Riesgo a Cortarnos.
C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

A. Física
B. Química
C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Ana Jeanette Villalobos V
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué tipo de contaminación producen las plagas como ratones, cucarachas y otras?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica
   D. Opciones A y C son correctas

2. ¿Los POES significan?

   X Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.
   __ Procesos Ordenados Enteramente Saneados.

3. ¿Cuál de estos es un desinfectante?

   __Jabón __Azúcar X Hipoclorito
   __Sal

4. Para la limpieza de su área de trabajo ¿qué utilizaría?
   X Agua y Jabón __ Vinagre __Limón

5 ¿Por qué es importante realizar una Buena Higiene alimentaria?

   A. Prevenir intoxicaciones
   B. Evitar ser sancionado.
   C. Imagen y reputación.

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre: Ana Jeanette Villalobos
Fecha: 13-07-2024

1. ¿Qué significa el término en alimentos "ETA"?

   E. Enfermedad Tratable del corazón
   F. Infección respiratoria
   G. Enfermedad transmitida por alimentos

2. ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos cárnicos y lácteos?

   A. Ambiente
   B. No importa se vende rápido.
   C. Temperatura de refrigeración de 4°C

3. ¿La Salmonella y E. Coli podrían provocar una intoxicación alimentaria?

   D. Falso
   E. Verdadero.
   F. Ninguna de las anteriores.

4. ¿Cuáles son los riesgos presentes en la elaboración de alimentos?

   A. Riego de que se quemen.
   B. Riesgo a Cortarnos.
   C. Riesgo Físico, Químico y Biológico

6. Si a un comensal le aparece un arete en su plato, ¿qué tipo de contaminación sería?

   A. Física
   B. Química
   C. Biológica

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner