ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 13 julio de 2024
HORA INICIO: 9:00am
HORA FINALIZACIÓN: 12:00pm

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.

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:

- Manipulador (a) de alimentos
- Tipos de alimentos: clasificación
- Física
- Química
- Biológica
- Cruzada
- Fuentes de contaminación
- desinfección y descontaminación

DESARROLLO:
Siendo las 9:00am se inició la capacitación del plan de educación sanitaria en el jardín infantil san pablo manitos unidas, con una actividad rompe hielo, la cual consistía en que la capacitadora Mary Bueno Sierra, tenia una bolsa con unas fichas, las cuales tenían unas preguntas relacionadas con el tema del día de hoy, con el fin de saber los conocimientos previos del grupo de talento humano de la unidad operativa del jardín infantil San Pablo Manitos Unidas, durante esta dinámica se evidencio, que las participantes tienen conocimiento de los conceptos anteriormente nombrados.
Luego la capacitadora Mary Bueno Sierra, inicia la capacitación con una pequeña introducción cuyo propósito para este encuentro es; enseñar los conceptos de la

Powered by CamScanner

capacitación del día de hoy, para que dichas personas los tengan presentes en el día a día en sus quehaceres diarios en el jardín.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: La manipulación de alimentos es el conjunto de prácticas que se realizan para garantizar la seguridad e higiene de los alimentos que se consumen. La manipulación de alimentos abarca desde la producción, el transporte, el almacenamiento, la preparación, el servicio y la conservación de los alimentos.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos se clasifican en energéticos, constructores y reguladores según la función que tienen en el cuerpo. Los alimentos energéticos dan energía, los constructores ayudan a fortalecer el cuerpo, y los reguladores ayudan a mantener el buen funcionamiento del cuerpo.

¿Qué son los alimentos energéticos constructores y reguladores?

Alimentos reguladores, energéticos y constructores; Los alimentos energéticos como las frutas, el aceite y el pan dan energía, los constructores como las carnes, huevos y leche ayudan a fortalecer el cuerpo, y los reguladores como la leche, frutas y verduras mantienen el buen funcionamiento del cuerpo

Contaminación en Alimentos

La contaminación alimentaria describe una impureza de los alimentos con residuos químicos, alérgenos o microorganismos patógenos. Estas sustancias tienen un efecto perjudicial para la seguridad alimentaria y pueden provocar riesgos para la salud del consumidor.

CONTAMINACION FISICA: La contaminación física de los alimentos 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.

CONTAMINACION QUIMICA: La contaminación química de los alimentos se refiere a la presencia de sustancias químicas tóxicas o nocivas en los alimentos que pueden ser perjudiciales para la salud humana.

CONTAMINACION BILOLOGICA: Un contaminante biológico de los alimentos puede ser cualquier ser vivo como: insectos (moscas, cucarachas...), roedores (ratas y ratones), aves (palomas, gorriones, gaviotas...), parásitos (gusanos, gorgojo...), o microorganismos (bacterias, virus y mohos).

CONTAMINACION CRUZADA: Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro. Indirecto: Se transfieren microorganismos peligrosos de un alimento a otro a través de la utilización de utensilios, superficies o intermediarios ya contaminados.

FUENTES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS: Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos... Utensilios y

Powered by CamScanner

locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección. Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.

DESINFECCION DE LOS ALIMENTOS: La desinfección de alimentos es un proceso físico o químico de seguridad alimentaria que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoos, impidiendo así su crecimiento y desarrollo en los alimentos.

COMO SE REALIZA LA DESINFECCION DE LOS ALIMENTOS: Enjuagar con agua caliente (43-50°C) y a presión (15-25 atmósferas) para eliminar los restos de suciedad y de detergente. Desinfectar aplicando productos de uso específico y recomendados para industrias alimentarias, por rociado o pulverización en superficies y por inmersión en el caso de utensilios y piezas pequeñas.

DESCONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS: El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.

Cómo se descontamina los alimentos? Colocar los vegetales en la bacha de la cocina. 2- Lavar solo con agua uno por uno, refregando con las manos para retirar la suciedad y restos de tierra. 3- Una vez lavado (SOLO CON AGUA) retirarlos y colocarlos sobre la mesada. 4- Hervir agua y enjuagar la bacha, arrojando el agua sobre toda la superficie.

Se da cierre a la capacitación de BPM siendo las 12:00pm respondiendo dudas e inquietudes que tiene el grupo de talento humano del jardín San Pablo Manitos Unidas.

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

Lista de asistencia

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

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Btá

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
Giovanna Nann V	1016014931	Giovanna
Yenny Rocio Torres P.	1.015.998.521	Rocio C
Ana Yasuri Rodriguez G.	52557433	
Ana Yuri Vaca Pacheco	52983988	
Daniela Ccll R	1016074513	
Lucia Cespedes	1023968566	Lucia C.
Mitzi Domaris Moreno	39761460	Mitzi Moreno
Yanicla Diaz H	52742085	Yanicla Diaz
Nemesia Guzman G	23049552	Nemesia Guzman
Yenley Andrea Roa L.	1016065622	
Sandra Roa	52 333599	Sandra Roa
Alexandra Samacá	1051210785	Manip. Alim. Alt Smk.

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

9/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Giovanna Mora V

FECHA: 13-07-2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

9/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Alexandra Samacá

FECHA: 13-07-2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - ✓ Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - ✓ Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - ✓ Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - ✓ Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - ✓ Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - ✓ Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - ✓ Basuras, residuos y plagas de animales.
   - ✓ Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - ✓ consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - ✓ El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

8/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Mtro Damaris Moreno Mesa.
FECHA: 13- Julio- 2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - ✓ Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - ✓ Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - ✗ Juegos y sopas
   - Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - ✓ Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - ✓ Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - ✓ Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - ✓ Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - ✓ consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - ✓ El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

8/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Sandra Roa

FECHA: 13 Julio

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - X Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - X Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - X Juegos y sopas
   - Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - X Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - X Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - X Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - X Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - X consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - X El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

5/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE DAVID RUBIANO

FECHA: 13/07/2024.

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - X Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - X Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - X Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - X Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - X Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - X Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - X La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - X consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - X El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

5/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Daniela Ortiz Ramirez

FECHA: 13/07/2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - X Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - X Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - X Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - X Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - X Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - X Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - X consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - X El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

7/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE olga lucia cespedes nava
FECHA: 13 de julio 2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - ✓ Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - ✓ Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - ✓ Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - x Frutas, carbohidratos y verduras
   - Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - ✓ Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - ✓ Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - ✓ Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - x Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - ✓ El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

8/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Ana Yiri Lara Pajoy

FECHA: 13 de Octubre de 2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - X Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - X Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - X Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - X Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - X Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - X Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - X consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - X El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

9/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Nemesia Gutmán G
FECHA: 13-Julio 2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - ✓ Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - ✓ Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - ✓ Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - ✓ Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - ✓ Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - ✓ Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - ✓ Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - ✓ consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - ✓ El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

9/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Jenyfer Andrea Roa Lopez
FECHA: 13-Julio-2024.

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - (✓) Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - (✓) Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - (✓) Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - (✓) Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - (✓) Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - (✓) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - (✓) Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - (✓) consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - (✓) El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

7/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Liliana Patricia Diaz Hernandez
FECHA: 13 de Julio 2024

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - (-) Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - (-) Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - (-) Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - (-) Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - (-) Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - (-) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - (-) Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - (-) consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A que hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - (-) El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

7/9

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA EN MANIPULACION DE ALIMNETOS

NOMBRE Yeimmy Rocio Torres Perez
FECHA: 13 Julio 2024.

1. ¿Qué es un manipulador de alimentos?
   - Persona que se encarga de manejar, preparar, procesar, almacenar y transportar alimentos para su consumo.
   - Persona que debe seguir las buenas prácticas de higiene y manipulación para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de consumo.
   - Todas las anteriores
2. Los alimentos se clasifican en diferentes categorías según su origen ¿ cuáles categorías son?
   - Su Origen, su composición nutricional, su método de preparación, su función en la dieta y su estado físico.
   - Según su condensación y fusión.
   - Según su fecha de vencimiento.
3. Los alimentos de estado sólidos son:
   - Juegos y sopas
   - Carnes, verduras y fritas
   - Postres y golosinas
4. ¿ Que alimentos son ricos en proteínas
   - Cereales, pan y golosinas
   - Frutas, carbohidratos y verduras
   - Carnes, pescados, huevos y lácteos
5. ¿Cuáles son los tipos de contaminación más comunes a la hora de manipular alimentos?
   - Contaminación física, química, biológica y cruzada
   - Contaminación metafísica, cruzada y química
   - Contaminación abstracta, física y cruzada
6. La contaminación cruzada hace referencia a:
   - Presencia de isótopos radiactivos en los alimentos
   - Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
   - Presencia de sustancias que pueden causar reacciones alérgicas graves
7. Las principales fuentes mediante las que los alimentos se contaminan son:
   - La falta de higiene del propio manipulador de alimentos.
   - Malos hábitos de higiene de utensilios, herramientas y locales.
   - Basuras, residuos y plagas de animales.
   - Todas las anteriores
8. A que hace referencia la desinfección de los alimentos
   - consiste en la eliminación de los microorganismos de superficies y equipos hasta un nivel adecuado para garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar su alteración.
   - Para evitar la gastroenteritis
   - Para que los microorganismos no ingresen al sistema digestivo
9. A qué hace referencia la descontaminación de los alimentos.
   - El proceso de desinfección se realiza para eliminar microorganismos patógenos que pueden ser especialmente infecciosos y que al mismo tiempo afectan la calidad de los alimentos y traen consecuencias negativas para quienes los consumen.
   - La descontaminación consiste en retirar todo tipo de residuos, polvo y suciedad que pueda haber en el espacio que se quiere limpiar.
   - Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner