Sistema de Gestión de la Calidad

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

# CONSOLIDADO EVALUACIÓN GRUPAL

Versión 1
F08-6060-14

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha | | Ciudad | ARAUCA | | |
| Regional: | ARAUCA | Centro de Formación: | CDGDAA | | |
| Nº de Ficha | 3047591 | | | | |
| Programa de formación | **Emprendedor en procesamiento y comercialización de productos derivados de frutas y hortalizas** | | | Código | |
| Competencia | | | | Código | |
| Resultado de aprendizaje | | | | | |

| Nº | DOCUMENTO | NOMBRE DE LOS APRENDICES | EVALUACIÓN | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | A | NA | |
| 1 | 1.116.776.056 | NIRIAM MARIA CARRILLO | X | | |
| 2 | 1.116.789.892 | YIXI YULIBETH CARVAJAL VEGA | | X | |
| 3 | 68.289.191 | MIRTHA COSNTANZA DELGADO | X | | |
| 4 | 6026405 | CARMEN GISSELA DELGADO | X | | |
| 5 | 68.287.672 | MARICELA ELENA HERRERA CONTRERAS | X | | |
| 6 | 12.564.435 | LEWIS HOOBETH | X | | |
| 7 | 1.091.076 | YULIXA CAROLA MARCHAN | X | | |
| 8 | 68.290.384 | MARTHA MAZUERA | X | | |
| 9 | 68.287.899 | PATRICIA MOLINA | X | | |
| 10 | 53.071.433 | LUZ ANGELICA MURCIA VARGAS | X | | |
| 11 | 68.298.562 | MILVIA TERESA PEROZA CALDERON | X | | |
| 12 | 1.007.336.498 | JENNIFER RODRIGUEZ | X | | |
| 13 | 68.293.695 | ZULMA NAYENA RUIZ | X | | |
| 14 | 835294 | MARTHA SARMIENTO HERNANDEZ | X | | |
| 15 | 26.723.551 | NELCY HELENA TORRECILLA | | X | |
| 16 | 68.288.571 | MARIA ANGELA VALDERRAMA | X | | |
| 17 | 9.434.155 | LEONARDO VANEGAS | | X | |
| 18 | | | | | |

Instructor:

Nombre: CARLOS ALBERTO SIERRA LIMAS  Firma: 

Coordinador Académico:

Nombre: _____  Firma: _____

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS | FECHA: 25/08/2024 |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

por la salud y calidad de los alimentos

Firma: Martha Sarmiento Fecha: 26/08/2024

Nombre: Concepto: 7-5

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

por la salud del consumidor

Firma: Milvia pecoto Fecha: 26/08/2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

3. **QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

4. **EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.**P.M?

Firma: Jennifer Rodriguez Fecha: 26/10/2024

Nombre: Concepto: 7.8

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

3. **QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

4. **EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.**P.M?

por la salud del cliente

Firma: Maria Angela Valdeamo Fecha: 26 agosto 2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

3. **QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

4. **EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.**P.M?

Firma: Martha Mazuera Fecha: 26 agosto 2024

Nombre: Concepto: 7.5

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

3. **QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

4. **EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.**P.M?

por salud del consumidor

Firma: yulixa Usaha Fecha: 26-10-2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS | FECHA: 25/08/2024 |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

Para garantizar calidad e inocuidad

Firma: Lewis Howet Fecha: 26/10/2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

POR LA SALUD DEL CONSUMIDOR

Firma: MARICELA HERRERA Fecha: 26 AGOSTO 2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

para proteger la salud de los clientes

Firma: Carmen Gisela delgado Fecha: 26/08/2024

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

3. **QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

4. **EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.**P.M?

Para garantizar la inocuidad de los alimentos

Firma: Martha Delgado Fecha: 26/08/24

Nombre: Concepto: 10

| PROGRAMA DE CAPACITACION- MANIPULACION DE ALIMENTOS | |
|---|---|
| **ELABORO: CAPACITACIONES ALIMENTARIAS JAS** | **FECHA: 25/08/2024** |

## PRE TEST

I. **Encierre en un círculo la respuesta correcta**:

**1.QUE NORMA REGULA LAS B.P.M EN COLOMBIA**

a. Decreto 2070 Colombia
b. Decreto 3075 ministerio de Salud
c. Resolución 2674 de 2013

**2. QUE SON LAS B.P.M**:

a. Son las Buenas Prácticas de Manufactura y principios básicos en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
b. Son las Buenas Prácticas de Mercadeo y principios generales para adquirir alimentos, considerando la calidad e inocuidad del producto y así consumir alimentos saludables.
c. son los Buenos Parámetros de Manufactura en el momento de la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano

**3. QUE SON LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

a. Son las secretarias que manipulan a los jefes dentro de las empresas de alimentos para que les aumenten el sueldo.
b. Son los operarios que manipulan a los vigilantes de las empresas de alimentos para sustraer productos a escondidas
c. Son los socios de la empresa que manipulan a las operarias del área de alimentos para que salgan con ellos.
d. Son todas las personas que manipulan alimentos directa o indirectamente.

**4. EN SU CONCEPTO PERSONAL POR QUE ES IMPORTANTE EN LA EMPRESA IMPLEMENTAR LAS B.P.M?**

Por salud y calidad

Firma: Miriam Marta Carrillo Fecha: 25/08/2024

Nombre: Concepto: E 10.