CAPACITACION MANIPULAION DE ALIMENTTOS 4

PLAN DE SANEMIENTO

SEPTIEMBRE 20 2024

CAPACITADORA CONSUELO GUERRERO CALDERON

DATOS TALENTO HUMANO JARDIN INFANTIL .		
TEMA: Plan de saneamiento de la unidad operativa.		
Fecha. 20/09/2024	Duración: 2 horas	
NOMBRES Y APELLIDOS	**CEDULA**	**FECHA DE NACIMIENTO**
Amalia Baez Perez	1.051.266.137	15/06/1987
Andrea Liseth Rodriguez Torres	1.018.445.333	14/06/1991
Bertha Cecilia Zarate Camargo	51.816.511	13/03/1966
Brianda Sirley Soche Rodriguez	1.033.736.736	11/08/1991
Carmen Gisela Mejia Marquez	1.026.285.257	5/08/1993
Diana Marcela Cortes Rodríguez	53.100.096	19/02/1985
Diana Marcela Ortiz Ordoñez	1.024.494.178	27/08/1989
Doris Altamirano	1.087.411.229	28/03/1988
Francia Alejandra Posada Torres	52.858.785	4/06/1982
Jeniffer Alejandra Nieto Moreno	1.024.525.987	6/01/1992
karen Viviana Barreto Acosta	1.033.721.414	31/03/1990
Rosmari Perez Cotera	1.033.717.327	4/07/1989
Maribel Criollo Garcia	1.024.544.235	22/09/1993
Maritza Hernandez Ariza	1.024.555.178	18/08/1994
Sandra Maria Tavera Rubio	1.015.430.953	27/04/1992
Lina Tatiana Paz Moreno	1.024.601.433	16/11/1999
Viviana Andrea Barbosa Rodriguez	53.080.153	21/05/1984
Maria Teresa Suarez Forero	52.875.103	22/05/1981
Rocio Cruz	52.876.144	6/09/1982
Matthias Nikolaus Eckstaedt	pasaporte C1PXZL6Y4	6/05/2003

20 septiembre 2024

Siendo las 3:00 pm se reune al talento. Humano del jardin infantil Waldorf para la Capacitacion del Plan de Saneamiento de la institucion por parte dela Capacitadoras Consuelo Guerrero.

Dentro de la Capacitacion se explicaron como esta constituido el plan de Saneamiento su importancia y los programas:

- Agua potable: como es su almacenamiento y la periocidad del lavado de los tanques de almacenamiento
- Residuos Solidos: Como es la ruta de recoleccion de los residuos dentro de la Corporacion y su disposicion Final a los chut de basuras Fuera de la institucion
- Control de plagas: que es y como se identifica una plaga y como evitar su presencia y multiplicacion
- limpieza y Desinfeccion: Se explico el proceso de limpieza y desinfeccion de cada uno de los áreas del jardin infantil al igual que los implementos a usa segun codigo de colores.

Se Socializo el Formato de registra de limpieza y desinfeccion y la Frecuencia de diligenciamiento al igual que el codigo de colores para la recoleccion de residuos. y el manejo que ese debe tener en el momento que se evidencia algunas presencia de plagas dentro de la unidad Operativa.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

MARIA TERESA SUAREZ

CEDULA. 52875103

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

MATHIAS NIKOLAUS ECKSTAEDT

PASAPORTE C1PXZL6Y4

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

ROCIO CRUZ

CEDULA. 52876144

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

VIVIANA ANDREA BARBOSA RODRIGUEZ

CEDULA. 53080153

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADC
DE ALIMEN

L&G

CERTIFICA QUE

LINA TATIANA PAZ MORENO

CEDULA. 1024601433

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

MARITZA HERNANDEZ ARIZA

CEDULA. 1024555178

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

MARIBEL CRIOLLO GARCIA

CEDULA. 1024544235

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

ROSMARI PEREZ COTERA

CEDULA. 1033717327

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

KAREN VIVIANA BARRETO ACOSTA

CEDULA. 1033721414

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

L&G

CERTIFICA QUE

JENIFER ALEJANDRA NIETO MORENO

CEDULA. 1024525987

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

L&G

CERTIFICA QUE

FRANCIA ALEJANDRA POSADA TORRES

CEDULA. 52858785

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

DORIS ALTAMIRANO

CEDULA. 1087411229

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

L&G

CERTIFICA QUE

DIANA MARCELA ORTIZ ORDOÑEZ

CEDULA. 1024494178

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

MANIPULACION DE ALIMENTOS 2024

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADC
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

DIANA MARCELA CORTES RODRIGUEZ

CEDULA. 53100096

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

CARMEN GISELA MEJIA MARQUEZ

CEDULA. 1026285257

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 30.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

BRIANDA SIRLEY SOCHE RODRIGUEZ

CEDULA. 1033736736

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

BERTHA CECILIA ZARATE

CEDULA. 51816511

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CERTIFICA QUE

ANDREA LIZETH RODRIGUEZ TORRES

CEDULA. 1018445333

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.129.575

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2024

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁME
PARA MANIPULADO
DE ALIMEN

CERTIFICA QUE

AMALIA BAEZ PEREZ

CEDULA. 1051266137

ASISTIO AL SEMINARIO DE

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

MATERIA PRIMA

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA)REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 3 HORAS, EL DIA 20 DE SEPTIEMBRE 2024

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

5/5

CURSOS Y EXÁMENES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

NOMBRE : Sandra Tavera

Partes del plan de sanemiento?

Control de plagas
Manejo de basuras
Limpieza y desinfección
Manejo de agua potable.

/ (1)

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

(1) Control que se realiza en el protocolo de limpieza y desinfección, se maneja por colores: verde: limpieza, enjuague y desinfección; amarilla: limpieza; roja: no se realizo limpieza

¿Qué es una plaga?

(1) Animales que se propagan con facilidad y rápidamente transmitiendo enfermedades: cucarachas, moscas, roedores.

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

(1) Lavado semestral de tanques para su debido almacenamiento y salubridad del agua.

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

(1) Verde: residuos biodegradables - cocina
Blanca: material reutilizable - espacios comunes
Negra: residuos no reutilizables - baño

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

04

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Carmen Gisela Mejía Marquez. 4.0

Partes del plan de sanemiento?

- Control de plagas.
- Manejo de basuras.
- Limpieza y desinfección
- Manejo de agua potable.

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

05. Es un control diario que permite llevar la limpieza y desinfección de siertos espacios.

¿Qué es una plaga?

05 Es la plafiferación de animales como las ratas, moscas cucarachas ETC. en un establecimiento.

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

- Lavado de tanques cada 6 meses.
- mantenimiento de toverias.

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

- La negra para residuos no aprovechables.
- La blanca para residuos aprovechable.
- Verde para residuos organicos.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

40

NOMBRE Maribel Criollo García.

Partes del plan de sanemiento?

1. Control de plagas.
2. residuos solidos.
3. Control de agua.
4. desinfesión y limpieza

101

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

es la que dice el control del hipoclorito 5.25% en cada parte diluida en litro de agua. bien sea en baños, al 8-10 por cada litro, ambiente entre 3 y 6 por cada litro y alimentos 1x1.

05

¿Qué es una plaga?

es un organismo que se propaga y le hace daño a los humanos como:
cucarachas - Pesesitos.
Moscas
ratones.

05

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Cada 6 meses se hace la limpieza del tanque.

10

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Bolsa negra - caneca negra - residuos Papeles baño etc
Bolsa Blanca - Caneca Blanca - Papel, carton, vidrio etc
Bolsa Verde - Caneca Verde - descomidas Organicos.

10

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Juliana Barbosa.

Partes del plan de sanemiento?

2 Plagas. Aguas
Residuos. Limpieza.

1.

4.5

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Soporte de que Si se realiza bien la desinfeccion de las areas. 0.5

¿Qué es una plaga?

Son animales que se reproducen facilmente y atrae muchas henfermedades.

1

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

lavada de tanques cada 6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde Cocina.
Negra baños.
Blanco Oficina

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

L&G
CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

3.5/5

NOMBRE Rosmary Perez

Partes del plan de sanemiento?

Aguas, Residuos,
Plagas y limpieza 1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Soporte de que si se
realiza correctamente 0.5
el aseo y desinfecaon.

¿Qué es una plaga?

Conjunto de animales
que atraen enfermedades.
ejemplo:
cucarachas, 0.5
hormigas.
Ratas.

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

lavado de tanques cada. 6 Meses.
1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde cocina.
Blanca Oficina. 0.8
Negra baños.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

Andrea Rodriguez.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE

Partes del plan de sanemiento?

Control de plagas
residuos Solidos
Control de agua. 1.
Limpieza y desinfeccion

4.5.
5

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

es la que indica el la Cantidad
de. ml de Hipoclonto por el agua 0.5.

¿Qué es una plaga?

la Que rapidamente se propaga y trasmite enfermedades
* Cucaracha
* Raton
1.

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Por lavado de tanques Cada 6 meses
1.

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

negra: Residuos NO aprobechables
Blanca: reciclos Aprobechables
Verde: Residuos para Compost 1.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Brenda Soche L&G

Partes del plan de sanemiento?

Plagas · desinfeccion y limpieza
Residuos
Lavado de tanques

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

La que lleva el control de la limpieza realizada.

0.5

¿Qué es una plaga?

Cuando hay presencia de cucarachas, mosquitos. O ratones que habitan en un lugar especifico

1

4.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Lavado de tanques que se debe realizar cada 6 meses y se deja el soporte indicando la dosis aplicada

1.

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Blanco - reciclaje
Negro - lo que no sirve
Verde - comida

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Diana Marcela Ortiz O.

Partes del plan de sanemiento?

Consta de 4 Programas 1

Residuos Sólidos
Limpieza y Desinfección
Plagas
Agua Potable

4

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Es el soporte que se tiene de que si se realiza la limpieza y desinfección en los diferentes espacios 0.5.

¿Qué es una plaga?

La presencia de animales en un numero considerable que pueden afectar la limpieza y desinfección de los espacios y/o alimentos

0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Se tiene 3 tanques de Agua para almacenamiento y se realiza su lavado cada 6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Negra → No reciclable.

Blanca → Reciclable

Verde → Residuos para compostaje.

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

NOMBRE Karen Sarmiento

4.0.
5.0.

Partes del plan de saneamiento?

Control de plagas ✓
Manejo de Basuras ✓ 1.0.
Limpieza y desinfección ✓
Agua potable ✓

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

es el control que se hace en el jardin en donde se llena el día a día como seguimiento a la limpieza 0.5.

¿Qué es una plaga?

Son cantidades de animales cucaracha, pez plateado Roedores, moscas 0.5.

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

el lavado de tanques cada 6 meses la empresa deja una hoja de constancia del lavado del tanque. 1.0.

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Blanca = Material reciclable ✓
Verde = Inorganico ✓ 1.0
Negra = papel higienico ✓

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Amalia Báez L&G

35

Partes del plan de sanemiento?

control de plagas ✓
Reciduos ✓
limpiesa y desinfeedón ✓ 1.0
Aguas ✓

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

es la cantidad de
ipoclorito por Mililitro por Litro de agua 0.0

¿Qué es una plaga?

es Animales que se reproduceen muy
rapido como ratas cucarachas mosas,
hormigas etc.

0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

el lavado de tanques
Cada 6 meses.

1.0

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Caneca verde bolsa verde cosina
caneca Blona bolsa Blanca oficinas
Caneo Negra bolsa Negra baños. 1.0

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

3.7

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Diana Cortés

Partes del plan de sanemiento?

- Control de plagas
- Manejo de basuras
- Limpieza y desinfeccion 1.0
- Manejo de agua Potable

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion? 0.2

Documento que registra el porcentaje de hipoclorito y agua que se debe utilizar en cada espacio del jardin

¿Qué es una plaga?

Animales que se reproducen en gran cantidad y frecuentemente entre los que se encuentran Cucarachas, roedores, moscas 0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Lavado y desinfeccion de tanques cada 6 meses. 1.0

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

- Blanca - Reciclables
- Negra - Desechos
- Verde - Campos

10.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

3.00

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Francia Alejandra Rosada.

Partes del plan de sanemiento?

- control Plagas
- Residuos -
- Agua Potable / 0.90

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

La que se manaja a diario Para saber si se hace a diario la limpieza y desinfeccion / 1.0

¿Qué es una plaga?

La que rapidamente se propaga como:
- la cucaracha 0.5
- moscas
- Roedores

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

se manaja lavado cada 6 meses. de los tanques. 1.0

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

- Blanca
- negra 0.5
- Verde-

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

4.5 4.50

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Jennifer Nieto Moreno

Partes del plan de sanemiento?

- Control de plagas
- Manejo de residuos
- Limpieza y desinfeccion
- Manejo de agua potable

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Es la que indica en que porcentaje se debe distribuir el agua y el hipoclorito para una desinfeccion adecuada 4.0

¿Qué es una plaga?

Es un animal que se reproduce y se propaga con facilidad q es y peresoso pero va en contacto de virus y bacterias 1.0

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

lavado de tanques cada 6 meses 1.0

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Blanca - Reciclable
negra - desechos 1.0
Verde - Residuos reciclables

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

5/5

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

NOMBRE Nikolaus Eckstaedt.

Partes del plan de sanemiento?

Control Plagas.
Limpieza y desinfección
Agua Potable
Manejo residuos.

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Control de limpieza y desinfección
Verde : limpieza y desinfección
amarilla : limpieza
Roja : No se hizo

1

¿Qué es una plaga?

Animales que se producen en masa.
cucarachas
Moscas.
Roedores.

1

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Cada 6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde
Blanca
Negra

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

4.5/5

NOMBRE Rojo Cruz

Partes del plan de sanemiento?

Agua Potable
Residuos.
Plagas.
limpieza y Desinfeccion

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Donde se registra la limpieza y Desinfeccion de las areas

0.5

¿Qué es una plaga?

Animales que se propagan rapido como

Ratones
Cucarachas

1

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Blanca. Reciclaje.
Negra. No reciclaje.
Verde — Organico.

1

Cel: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

3.8/5

NOMBRE Lina tatiana Paz.

Partes del plan de sanemiento?

4 Programas.
Limpieza y Desinfección
Agua Potable
Residuos.
Plagas. 1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Formato donde se llena si se hizo Aseo
Verde, Amarillo – Rojo. 0.8

¿Qué es una plaga?

Animales como
ratones
cucarachas etc 0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

se lavan cada 6 meses. 1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde
Negra
Blanca. 0.5

Cel: 305 705 9739
manipulacion de alimentos cursos@gmail.com
cursos manipulacion de alimentos@yahoo.com.co

4/5

NOMBRE DORIS ALHAMIRAMO

Partes del plan de sanemiento?

PLAGAS
RESIDUOS SOLIDOS
AGUA POTABLE
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
VERDE: HECHO
AMARILLO: SOLO LIMPIEZA

0.5

¿Qué es una plaga?

RATONES
CUCARACHAS

0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

6 MESES.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

VERDE: ORGANICA
NEGRA: NO ORGANICA
BLANCA: RECICLAJE

1

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

4/5

NOMBRE Maritza Hernandez

Partes del plan de sanemiento?

limpieza y Desinfección
manejo de basuras
plagas
Agua potable

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Planilla que lleva el registro
Verde
Roja
Amarilla

0-5

¿Qué es una plaga?

Animales como roedores cucarachas.

0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

3 o 6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Negra Basura
Blanco Reciclaje
Verde Desechos cocina

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

4/5

NOMBRE Berther Zarate

Partes del plan de sanemiento?

Limpieza y Desinfección
Control de plagas.
Agua potable
Residuos Solidos

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Control de ~~Plaga~~ y la limpieza y Desinfección que se lleve en cada area 0-5

¿Qué es una plaga?

Ratones
Cucarachas

0-5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Cada 6 meses.

1

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde — Organico
Blanca — Reciclaje
negra — no reciclaje

1

Cel: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

3/5

NOMBRE Maria Sierra L&G

Partes del plan de sanemiento?

Control de plagas
Agua potable
Limpieza y desinfección
Manejo de Basura.

1

¿Qué es la planilla de limpieza y desinfeccion?

Formato que se lleva el registro de la limpieza y Desinfección 0.5

¿Qué es una plaga?

Roedores
Cucarachas
Ratones. 0.5

¿Cómo se lleva a cabo el control del agua en la institucion?

Se llevan los tanques cada 3 o 6 meses. 0.5

¿en el manejo de basuras que colores de bolsas utilizamos?

Verde
Blanca
Negra 0.5

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co