Calidad alimentaria

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	APTA DE ASISTENCIA Y CRONOGRAMA DE TRABAJO

SOCIALIZACION CAPACITACION MODULO 3

- Legislación de las exigencias de la norma según lo establecido
- Manual de manipulación de alimentos compartido por whatsApp
- Entrega de evaluaciones del tema visto para su respetiva revisión
- Firma asistencia

Nombre completos	No. cedula	Modulo	Duración	Firma	Fecha
María Raquel Ríos M	39-766 922	3	2	Raquel Ríos M	21 SEP 2024
Maria Consuelo Ospina R	52127233	3	2		
Francy Castro	52 442 836	3	2	Francy Castro	21 SEP 2024
Martha Herrera González	52362762	3	2	Martha Herrera	21 SEP 2024
Sobnlly Paola Cervera	4018801q	3	2		
Angie Lorena Moreno	1023933701	3	2		
Miryam Hortúndaga	1033752468	3	2	Miryam	21 SEP 2024
Leidy E Patiño G	53008016	3	2		
Diana Beltrán B	52821972	3	2		21 SEP 2024
Katherine Sierra Pulgey	1035766354	3	2	Katherine Sierra	
Karen Rayanna Hernán	1024584012	3	2		21 SEP 2024
Monica Rodriguez	52115894	3	2	Monica R.	21 SEP 2024

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos

Lucy Nathali parra Pérez

CC. 1057586298

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS María Consuelo Ospina Rodríguez **FECHA** 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mónica Rodríguez Acosta FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Mónica Rodríguez A

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Angie Lorena Moreno Martinez. FECHA 12 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Katherine Sierra Dulcey FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Katherine Sierra

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Leidy Esperanza Patiño García FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ● Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ● 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ● cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ● Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Diana Marlen Beltrán Ballesteros FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Karen Dayanna Merchan FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

DAYANNA MERCHAN
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Martha Isabel Herrera G. FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG Calidad Alimentaria
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Martha Herrera.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Xiomara Alexandra Pinzón FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Solanlly Paola Cervera Chisco FECHA 12 1 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Solanlly Cervera

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Francy Onofra Castro FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Raquel Ríos M. FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

- ○ Análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ Sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ Todas las anteriores

02.¿CUÁLES SON LOS PUNTOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03.¿CADA CUÁNTO DEBEMOS REALIZAR EL LAVADO DE TANQUES?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ Anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

- ⊗ Primero que entra primero sale
- ○ Primero empacar primero en salir
- ○ Proceso de enfriamiento para la salud
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

SELLO ALIMENTARIO
INGENIERO ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Raquel Ríos M.

FIRMA ESTUDIANTE