SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 4	APTA DE ASISTENCIA Y CRONOGRAMA DE TRABAJO

SOCIALIZACION CAPACITACION MODULO 4

- Socialización modulo 4 según la norma
- Manual de apoyo por WhatsApp
- Entrega de evaluaciones del tema visto para su respetiva revisión
- Firma asistencia

Nombre completos	No. cedula	Modulo	Duración	Firma	Fecha
Leidy E. Patiño García	53.008.016	4	2		23 NOV 2024
Angie Lorena Moreno	1023933701	4	2		23 NOV 2024
Mónica Rodríguez A.	52115894	4	2		23 NOV 2024
Martha Isabel Herrera	52362762	4	2		23 NOV 2024
Katherine Sierra Polo	1033766354	4	2		23 NOV 2024
Francy amaira Castro	52 442 836	4	2		23 NOV 2024
Raquel Rios M	39.766922	4	2		23 NOV 2024
Diana M. Beltran	52821 972	4	2		23 NOV 2024
Yiomara A Pinzón	52857996	4	2		23 NOV 2024
Consuelo ospina	52127 233	4	2		23 NOV 2024
Myriam Hortenduaga	1033766354	4	2		23 NOV 2024
Karen Dayana Narchan	1024584012	4	2		23 NOV 2024

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos
Lucy Nathali parra Pérez
CC. 1057586298

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS María Raquel Ríos Morales **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Raquel Ríos M.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Cantillo **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy Omaira Cantillo

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4-5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Myriam Hortundoaga. **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ○ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ○ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ○ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Myriam Hortundoaga.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Katha Isabel Herrera González **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Katha Herrera.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Karen Dayanna Merchan. **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ○ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ○ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ○ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Dayanna Merchan

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Katherine Sierra Dulcey FECHA 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Katherine Sierra Dulcey
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Diana Marlen Beltran **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Diana Beltran.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Solanlly Paola Cerueda Chisco **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊘ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊘ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊘ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊘ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Solanlly Cerueda.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Leidy E. Patiño Garcia. **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ *Una bebida alcoholica*
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ✓ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ✓ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Angie Lorena Moreno Martinez **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Monica Rodriguez Acosta **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Monica Rodriguez A.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Consuelo Ospina Rodriguez **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUAL ES LA COMPOSICION DE HIPOCLORITO MAS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0,5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCION ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUE ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Consuelo Ospina.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Xiomara Alexandra Pinzón Niño **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

- ○ Una bebida alcoholica
- ⊗ Un producto natural o artificial que proporsiona energia
- ○ Una goma de mascar
- ○ Ninguna de las anteriores

02. CUÁL ES LA COMPOSICIÓN DE HIPOCLORITO MÁS AGUA PARA DESINFECTAR LAS MANOS ?

- ○ 1 litro de agua mas 1 ml de hipoclorito
- ⊗ 1 litro de agua mas 0.5 ml de hipoclorito
- ○ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .SEGUN SU FUNCIÓN ¿Cómo SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS ?

- ○ Orgánicos e inorgánico
- ○ Energéticos, reguladores y constructores y/o (estructurales)
- ○ Vegetales y animales
- ⊗ Todas las anteriores

04.QUÉ ELEMENTOS ESTAN PROHIBIDOS EN EL AREA DE PROCESO DE ALIMENTOS ?

- ○ pulseras
- ○ Joyas anillos pirsin
- ○ esmaltes
- ⊗ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE