INEAS

INGENIEROS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
RESUMEN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

2023

TEMA	PRIMERA CAPACITACION	SEGUNDA CAPACITACION	TERCER CAPACITACON	CUARTA CAPACITACION	QUINTA CAPACITACION
QUE SON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. RESOLUCION 2674 DE 2013 - DECRETO 3075 DE 1997	X 2 HORAS 23-Junio-23				
PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. QUIEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS NORMAS QUE SE USAN EN EL LUGAR.		X 2 HORAS 15 Septiembre 23			
SOCIALIZACION DE LOS REQUISITOS NECESARIOS PARA ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN LA ALACENA, NEVERA Y CONGELADOR.			X 2 HORAS 21 Octubre /23		
COMO PREVENIR LA CONTAMINACION CRUZADA.- FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS.				X 2 HORAS 24 Nov/23	
SOCIALIZACION DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DEL JARDIN CARACOLI CON TODOS LOS PROGRAMAS.					X 2 HORAS 2 Dic./23

AMPARO MILENA CASTAÑEDA

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA: 02 12 2023

TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

LUGAR: JARDIN CARACOLI

SEDE: JARDIN CARACOLI

RESPONSABLES: RESPONSABLE DEL SERVICIO E INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA

POBLACION: TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 08:00 AM 10:00 AM

OBJETIVO

Socializar con el talento humano la implementación del plan de saneamiento básico, dando cumplimiento a los programas determinados por la normativa

METODOLOGIA

Se realiza una capacitación con el talento humano, en el cual se da a conocer los programas y contenidos del plan de saneamiento.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 02 de diciembre del 2023, se da inicio a la socialización sobre el plan de saneamiento del jardin caracoli, en, el cual se les indica al talento humano que se dará a conocer los programas y contendidos que con lleva a la ejecución del plan de saneamiento, para dar cumplimiento a la normatividad, en donde se les retro alimenta que es el plan de saneamiento, es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas, Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan: Programa de limpieza y desinfección, Programa de desechos sólidos, Programa de control de plagas, Programa de abastecimiento o suministro de agua potable. Este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa. Asi mismo se vuelve a socializar los programas del plan de saneamiento

Powered by CamScanner

Programa de limpieza y desinfección: La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

programas de desechos solidos: Es un Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición Este programa ayuda a garantizar eficencia en la separacion y clasificacion de residuos en la fuente, cumpliendo a siu vez con la normativida, vigent,e protegiendo y presenciando el medio ambiente.

- ✓ **Residuos Hospitalarios y Similares:** Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Powered by CamScanner

- ✓ **Residuo o desecho peligroso**: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- ✓ **Residuo sólido aprovechable**: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.
- ✓ **Residuo sólido no aprovechable:** es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.
- ✓ **Residuo sólido o desecho:** es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Programa de control de plagas: El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.

Powered by CamScanner

- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

Programa de abastecimiento o suministro de agua potable : la Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes, asi mismo El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras., del mismo modo El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2023

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 02 de diciembre del 2023

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
1	Lucero Anayib Diaz	18366372	
2	Cindy Lorena vera vera	1011524645	
3	Yanira Carmona Velez	52129688	
4	Daily Maa Marcos	402992312	
5	Sandra Gomez	1012345894	
6	Lady Espeje	4000005364	
7	Maria Jose Rios Avila	1005746812	
8	Erika Marcnan Triana	1012435920	
9	Ana Rubiano	52243596	
10	Ruby Ceballos	38202865	
11		30320688	
12	Kateyn Carrasco	49850393	
13	Tatiana Rojas	1013688787	Tatiana R.
14	Yaneri Calvada	1014211681	
15	Adriana Florez Gafyis	52120089	
16	Hilary Copete Rivas	35698024	
17	Nonibeth Barba S.	1005889970	

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	24	11	2023
TEMA:	COMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, FACTORES QUE FAVORECEN EL CRECIMIENTO DE LOS MICROORGANISMOS		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	04:00 PM	06:00 PM	

OBJETIVO

Generar espacios de socialización dentro del jardín caracolí implementando un proceso continuo de capacitación en el cual se fortalezcan los conocimientos en prevenir la contaminación cruzada e identificar factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos

METODOLOGIA

Se realiza una capacitación con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer cómo prevenir la contaminación cruzada e identificar factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:00 del día de hoy 24 de Noviembre del 2023 el ingeniero Ever Mauricio silva se inicia con la socialización sobre como prevenir la contaminación cruzada y factores que favorecen el crecimiento de organismos, en el cual, da un saludo al personal del talento humano, exponiendo y explicando que La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros

Powered by CamScanner

que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas, así mismo la contaminación directa es uno de los grandes peligros a los que nos enfrentamos a la hora de ingerir alimentos. Resulta especialmente llamativo que sea un peligro alimentario desconocido para la mayor parte de la población, cuando puede tener consecuencias negativas para nuestra salud, la contaminación cruzada puede darse de manera directa o indirecta. La contaminación cruzada directa se produce cuando los alimentos entran en contacto y se contaminan entre sí (alimentos cocinados contaminan alimentos crudos, por ejemplo) y la contaminación cruzada indirecta se produce cuando los utensilios de cocina contaminados entran en contacto con alimentos crudos o cocinados.

Bacterias, virus y otras toxinas pueden ser causantes de una contaminación cruzada si no se toman las medidas necesarias, por ejemplo, al cocinar. La OMS define este tipo de contaminación como la transferencia de agentes o de sus toxinas de un alimento contaminado a otro que no lo está, esto ocurre, principalmente, por mala higiene al manipular tanto alimentos como utensilios de cocina, y por almacenarlos de manera incorrecta en el refrigerador. Por ejemplo, cortar una carne cruda y luego usar la misma tabla o cuchillo para picar verduras que se ingieren crudas. También puede pasar al manipular alimentos con gluten o con ciertos alérgenos que puedan afectar a algunas personas.

Para evitar la contaminación cruzada, hay que tener cuidado con dos grandes aspectos: la manipulación de alimentos y el almacenamiento de estos.

Cómo manipular los alimentos

1. Lavarse las manos antes de cocinar y cuando se va a cambiar de una preparación cruda a cocida.
2. Utilizar tablas diferentes para la preparación de verduras y de carnes.
3. Lavar utensilios si fueron utilizados para alimentos crudos y serán utilizados para las ensaladas.
4. Respetar y mantener la cadena de frío de los alimentos preparados.
5. Respetar las indicaciones de los fabricantes en cuanto a durabilidad de los alimentos.

Powered by CamScanner

6. En caso de haber personas alérgicas, deberán cambiarse todos los utensilios usados entre distintas preparaciones que puedan contener dichos alérgenos.

Manera correcta de almacenar alimentos en el refrigerador

1. Ubicar las carnes rojas, pescados y pollo en la parte inferior del refrigerador, donde hay menor temperatura. Asimismo, se evita que pueda caer jugo de ellas sobre otras comidas.
2. Los alimentos cocidos deben estar en las bandejas superiores a los alimentos crudos.
3. En el caso del yogurt y la leche también deben ser ubicados en la parte superior, porque al ser pasteurizados, no necesitan temperaturas tan bajas.
4. Las frutas y verduras también deben estar en los compartimentos que indica el refrigerador o en las bandejas superiores, ya que tampoco necesitan temperaturas tan bajas para su conservación. Sin embargo, si estos cajones están en la parte inferior, hay que tener cuidado ya que podrían ser contaminadas con las carnes crudas.
5. Guardar los alimentos crudos o cocinados siempre en recipientes lavables o cubrirlos con plástico.

Los microorganismos tienen una gran importancia e impacto en nuestra vida y no siempre de una manera que nos agrada. Son fundamentales en la obtención de algunos productos alimenticios pero son también los responsables del deterioro de gran parte de los alimentos. Además tienen un papel muy importante en las enfermedades de origen alimentario siendo los principales causantes de las mismas. Hay varios factores que influyen en el crecimiento microbiano en los alimentos y si no todos tienen la misa importancia todos ellos deben tenerse en cuenta cuando se trata de prevenir las toxiinfecciones de origen alimentario, Todos los microorganismos, igual que todos los seres vivos, necesitan un conjunto de factores que les permita crecer/vivir en un determinado medio ambiente.

Los diversos factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos son generalmente designados como factores intrínsecos y factores extrínsecos. Los primeros corresponden a las características físico-químicas del propio alimento y los segundos corresponden a las condiciones de almacenamiento y a las condiciones ambientales, Además existen otros factores los cuáles tienen

Powered by CamScanner

que ver con las características de los propios microorganismos y que son designados como factores implícitos.

Factores intrínsecos Son todos los que se refieren a las características físico-químicas de los alimentos, estos factores tienen una acción preponderante sobre el crecimiento de los microorganismos, ya que casi todos los alimentos constituyen para la mayoría de los microorganismos un medio más o menos favorable para su crecimiento. Así, el tipo de nutrientes presentes, el pH, la disponibilidad de agua y la disponibilidad de oxígeno son los factores intrínsecos que de una manera general, más influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.

Factores extrínsecos Son aquellos que se refieren a las condiciones de almacenaje de los alimentos y a las condiciones ambientales Tienen una gran importancia en la conservación de los alimentos. De hecho, son aquellos que, de manera general, más controlamos en el día a día: temperatura, humedad y oxígeno.

Factores implícitos La micro flora de un alimento tiene propiedades biológicas significativas que intervienen tanto sobre su crecimiento como en el predominio de unas capas sobre otras. Los factores intrínsecos microbianos son aquellas propiedades directamente relacionadas con las especies microbianas, su metabolismo y las relaciones que establece

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2023

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 24-NOV-2023

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
1	Julio Augusto Diaz	28866372	
2	Cindy Lorena Vera	1024524695	
3	Sandra Gomez	1012345894	
4	Marlon [illegible]	52429655	
5	Daly Mara Nuñez	1022942377	
6	Ana Rubriano	52243556	
7	Maria Jose Rivas A.	1005746812	
8	Ever Hernan Triana	1012455920	
9	Ruby Peñillos	38202865	
10	Jackespejo	1080005364	
11	[illegible]	30520686	
12	Katerin Carrasco	4950393	
13	Laura Colorado	1014117691	
14	Tatiana Rojas	1013688787	Tatiana R.
15	Adriana Florez Galvis	52120089	
16	Hilary Coppe Rival	35698024	
17	Maribeth Pabiba S.	1065889970	

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD
EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	21	10	2023
TEMA:	REQUISITOS NECESARIOS PARA ALMACENAR LOS ALIMENTOS EN ALACENA, NEVERA Y CONGELADOR		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	04:00 PM	06:00 PM	

OBJETIVO

Generar espacios de socialización dentro del jardín caracolí con el fin de fomentar el cumplimiento de la práctica higiénico-sanitario, dando a conocer los requisitos necesarios para almacenar los alimentos en la alacena, nevera y congelador

METODOLOGIA

Se realiza una capacitación con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer los requisitos necesarios para almacenar los alimentos en alacena, nevera y congelador

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:00 de la tarde del día de hoy 21 de octubre del 2023 se inicia con la socialización sobre requisitos necesarios para almacenar los alimentos en alacena, nevera y congelador, en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando la importancia del curso de manipulación de alimentos, en donde empieza a explicar que

Powered by CamScanner

conservación de alimentos consiste en impedir que los alimentos se contaminen por bacterias y se alteren sus propiedades naturales (sabor, olor, textura, aspecto).

- **Refrigeración**: se mantiene el alimento en una nevera a una temperatura de entre 2 a 8ºC, sin llegar a temperaturas de congelación. Mediante la refrigeración los microorganismos tardarán más en multiplicarse.
- **Congelación**: esta forma de conservación consiste en someter al alimento a una temperatura de 18ºC o inferior durante un corto período de tiempo, esto último es fundamental, puesto que de esta forma las propiedades originales del alimento no sufren alteraciones. La congelación convierte en hielo parte del agua que contiene el alimento, de modo que los microorganismos que estén en el alimento no se van a multiplicar, pero tampoco van a morir.
- **Ultracongelación**: se basa en someter al alimento durante un tiempo reducido a temperaturas de entre -35 y -150ºC.
- Los métodos de conservación más recomendados son la congelación y la ultracongelación, puesto que al ser el proceso rápido, las partículas de hielo que se forman tienen un tamaño menor y el tejido de los alimentos sufre menos alteraciones.

Por otra parte cada alimento debe estar debidamente rotulado dentro de la nevera, de modo que para cumplir este objetivo, los alimentos deben estar en un recipiente, plástico, higiénicamente usado y con tapa, esto para evitar la contaminación, de unos alimentos con otros, 3l rotulo debe contar con el nombre del producto, la fecha de ingreso a la nevera y la fecha de caducidad, el lote es muy importante, porque se relaciona con la trazabilidad o rastreabilidad de un producto. Entendemos por trazabilidad la "capacidad de seguir o reconstruir la vida de un alimento desde su origen hasta su venta al consumidor final". Esto significa saber por dónde ha pasado el alimento en todo momento, y si hay algún problema, poder retirar los productos a tiempo, para que no haya ninguna enfermedad de transmisión alimentaria.

Por otra parte también se explicó sobre el almacenamiento de la alacena para ello nos explicaba que lo primero era:

Mantener limpio los estantes y el suelo de los almacenes para evitar resbalones o caídas accidentales.2

Powered by CamScanner

Procurar que la cantidad de alimentos almacenados en los lugares de trabajo sea el mínimo posible, arbitrando la debida organización de los procesos productivos. La prevención empieza por minimizar la cantidad de alimentos almacenados.

Asegurar la estabilidad de la estructura de las estanterías sujetándolas a elementos estructurales rígidos. Procurar colocar los materiales más pesados en la parte inferior de las estanterías y debe estar estrictamente prohibido subirse por encima de las mismas. El vuelco o rotura de una estantería es un accidente que puede ocasionar graves consecuencias.

Todos los alimentos deben permanecer depositados en estantes adecuados y en el caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros.

Siendo las 6:00 de la tarde se finaliza con la capacitación

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2023

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilva1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 21-10-2023

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
	Daly Mora Moreno	1072992332	
	Lady Espero	1000005364	
	Maribeth Pavilla S.	1065588970	
	Ruby Carrillos	38202865	
	Sandra Gomez	1012345894	
	Yaira Coronado	1042111241	
	Adriana Florez	52120089	
	Ingrid Tatiana Rojas R.	1013688787	Ingrid Rojas
	Hilary Copete Ruas	356980241	
	Lorena Vera	1024524695	
	Kateryn Camargo	48503893	
	Maribel Ate	52129655	
	Ana Robayo	52243556	
	Claudia Reyes	30320688	
	Nora Jose Ruas	1005776812	
	Erika Herhan Triana	1024558920	

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD
EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA: 15 09 2023

TEMA: PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, QUIEN ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y LAS NORMAS QUE SE USAN EN EL LUGAR

LUGAR: JARDIN CARACOLI

SEDE: JARDIN CARACOLI

RESPONSABLES: INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA

POBLACION: TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 3:00 PM HORA FIN: 05:00 PM

OBJETIVO

Generar espacios de socialización dentro del jardín caracolí, con el fin de capacitar al talento humano acerca de las condiciones generales y normas de los procedimientos de limpieza y desinfección.

METODOLOGIA

Se realizó un capacitación con el ingeniero Ever Mauricio silva, el cual explico el tema sobre los procedimientos de limpieza y desinfección, quien es un manipulador de alimentos y las normas que se usan en el lugar respondiendo a cada una de las inquietudes que surgieron en la capacitación

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 3:00 PM del día de hoy 15 de septiembre del 2023 el ingeniero Ever Mauricio Silva da un saludo al talento humano en el cual empieza a explicar la resolución 2674 del 2013 sobre higiene de los productos alimenticios, el cual establece que los establecimientos alimenticios deben tener un sistema de control basado en el análisis de peligros y puntos de control, donde se propicie la higiene sanitaria, así mismo los programas de limpieza y desinfección deberán a asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente limpias.

Powered by CamScanner

Antes de manipular cualquier superficie o alimentos, el personal debe de lavarse las manos con un producto bactericida, de mismo modo debe ir siempre equipado con un gorro y uniforme limpio adecuado para las tareas que desempeñan.

La limpieza puede realizarse utilizando varios métodos físicos y químicos tales como:

- eliminar los residuos de las superficies
- aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y bacterias
- aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida
- desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiera

Sistema de lucha contra las plagas

Las plagas constituyen una serie amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos, pueden producirse infestaciones de plagas cuando hay lugares que favorecen la proliferación y alimentos accesibles, la disponibilidad de alimentos y de agua favorece el anidamiento y la infestación por plagas, las posibles fuentes alimentos para estas deberán guardarse en recipientes a prueba de plagas o almacenarse por encima del nivel del suelo y lejos de las paredes, así mismo deberán mantenerse limpias las zonas interiores y exteriores de la instalaciones en el cual debe ser examinada de forma periódica.

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sean mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas del entorno y las superficies que entran en contacto con los alimentos y examinarlos con regularidad para adaptarlos a posibles cambios de condiciones

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2023

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilva1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 15 de Septiembre de 2023.

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
1	Lorena vera	1024524695	
2	Erika Merchan	1012435920	
3	ANA Robiano	52243556	
4	Maribeth Baba Sierra	1065589970	
5	Hilary Copete Rivas	35698024	
6	Adriana Florez Galvis	52120089	
7	Kateryn Canasco	4850373	
8	Laura Colorado Pineda	1014127881	
9	Tady espejo rubiano	1000005364	
10	Ruby Caballeros	38702865	
11	Daily Mayela Mora M	1022942322	
12	Sandra Milena Gomez	1017345874	
13		52169015	
14		30370688	
15	Ingrid Tatiana Rojas R	1013688787	Tatiana R
16	Maria Rivas Ardila	1065776812	Maria Rivas
17	Nelly Arequipa Diaz	28366972.	

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA COPNIA

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Lucero Angulo Duran Fecha: 15/09/2023

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Eliminar los puentes de Alimentos, agua y algunos elementos que pueden brindar refugio; como colchonetas en mal estado, canastillos.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

Pueden producir la peste, la leptospirosis, coriomeningitis

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es realizar un excedente procedimiento dependiendo del manejo de los elementos, ejm cantidad de hipoclorito con Agua y así sucesivamente

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Limpiar muy bien todas las superficies, utilizar los elementos adecuados para la limpieza

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

detras de las tazas de los baños, en las esquinas ocultas, en cajas, en canastillos sucias y con elementos de Alimentos.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Ana Roberto **Fecha:** 15/09/23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Debemos mantener los contener los contenedores donde depositamos la basura con tapas.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

Pueden producir leptospirosis coriomeningitis linfocitica.

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es mantener en orden junto a la diminución física de objetos o desperdicios y así evitar que se alojen los roedores.

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es una tecnica que se utiliza con material químico que nos ayuda a mantener limpio el ambiente.

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

Se pueden encontrar en Casas abandonadas habitaciones donde se mantienen objetos. Cabineter. etc

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Adriana Florez Galvis **Fecha:** 15.09.2023

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Existen repelentes naturales como algunas plantas, Encontrar los focos de producción de la cria, tener buenas condiciones de limpieza.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

• Resfriados comunes, fiebre amarilla, dengue, encefalitis equina tipo oeste

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

La limpieza es la acción y efecto de eliminar la suciedad de las superficies. Prevenir enfermedades, que no se dañen algunos elementos de existen en casa o lugar de trabajo

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es la eliminación de gérmenes que infectan; su importancia es tener condiciones ambientales apropiadas para prevenir la presencia de roedores y artrópodos.

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

Donde hay bastante papel; instalaciones dedicadas a la manipulación de alimentos, desechas

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Lorena Vera **Fecha:** 15/09/2023

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Eliminar los residuos de las superficies, no dejar comidas ni utensilios sucios, mediante un buen saneamiento los desperdicios almacenarlos en recipiente

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

• Lestospirosis • Fiebre hemorragica • Peste fiebre amarilla

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

La limpieza es la ausencia de suciedad y su proposito es disminuir o exterminar los microorganismos

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Desinfectar puede definirse como eliminar en parte el numero de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie de tal forma que no sea nocivo para los personas

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

Cubos de basura, cuaderno, detras de las tazas de los baños Grietas y paredes, muebles sin uso.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Sandra G. Fecha: 15/09/23.

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

Sellar orificios y grietas, limpiar las superficies, no dejar alimentos, restos de comida y utensilios sucios.

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

Hantavirus, fiebre de lassa, fiebre hemorragico.

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Es la eliminación física de materias y de la contaminación de objetos, el aseo evita la presecia de roedores.

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

La eliminación o reducción de microorganismos nocivos, hongos y vaterios porque disminuye la presencia de roedores y evita la propagacion de infecciones y enfermedades.

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

Alrededor de envases de alimentos, cajones o armarios, tejados.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Laura Magaling Polanco Pineda. **Fecha:** 15 de Septiembre

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

* Eliminar elementos en desuso, que puedan servir como refugio.
* Limpiar muy bien la cocina y eliminar cualquier residuo que sirva como alimento.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

* leptospirosis * linfocitica
* Coriomeningitis. * tifus.

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

* Es la eliminación física de materias orgánicas y de la contaminación de los objetos, la importancia es que es una ayuda a prevenir su aparición.

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

* Es un procedimiento que utiliza técnicas físicas o químicas, la cual es importante para eliminar, matar, inactivar o inhibir un gran número de microorganismo.

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

* Grietas * Agujeros en cimientos.
* Espacios de almacenamientos. * Muebles sin uso.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Hilary Copete Rivas. Fecha: 15/ sept./23

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

Un buen saneamiento, inspecion de materiales introducidos y una buena Vigilancia.

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

Las picaticidal por artropodos Fiebre amarilla.

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Eliminar residuos grandes de las superficies. se debe examinar de forma periodica para detectar posibles infecciones.

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Combatir la proliferación y actividad de los microorganismos. que pueden contaminar los diferentes alimentos. y

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

En zonas inferiores y exteriores de instalaciones de alimentos.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Maikol Cotom **Fecha:** 15-09-23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Un buen Saneamiento, Inspeccion de Alimentos introducidos y una buena Vigilancia

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

Las Transmitidas por artrópodos Fiebre amarilla, Dengue encefalitis e SPH, tifos, Peste y Infoctica.

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Eliminar residuos grasos de las superficies se debe examinar de forma periodica para detectar posibles infestaciones.

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Combatir la proliferación y actividad de los microorganismos que pueden contaminar los alimentos y se cause de deterioro

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

En zonas internas y externas de instalaciones de alimentos

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Daily Mara Moreno **Fecha:** 15/09/23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

limpiar todos aquellos lugares donde podrían andar, eliminar las fuentes de alimento y agua, conserve la basura de la cocina bien selladas, cerrar rejillas

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

Fiebre amarilla, dengue, encefalitis equina y fiebre, tifus (fiebre, dolor cabeza...) leptospirosis, coriomeningitis

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Eliminar la suciedad de una superficie mediante métodos físicos y químicos; es importante para proteger al cuerpo humano de microorganismos y prevenir la propagación de enfermedades

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es un proceso o acción que se realiza para garantizar la eliminación y reducción de microorganismos nocivos como virus, bacterias hongos etc., esté se realiza después de limpiar. Es importante para destruir o reducir la carga microbiana.

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

tener puntos de basura tirada, equipos descompuestos, bodegas, archivos sin aseo o lugares con ropa

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: lady ESPEJO **Fecha:** 15/09/23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

cerrar bien la blosas, revisar los desagües, rejillas eliminar cualquier residuo que sea conciderado como Alimentos.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

Arenaviridae, Bunyaviridae, Flaviviridae, reoviridae y Togaviridae

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

limpiar la suciedad, lo superfluo o lo perjudicial de algo.

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Eliminar los germenes que infectan o que poeden Provocar una infección en un cuerpo o un lugar

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

En Envases de Alimentos, en cajones o armarios Neveras.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Maribeth Barba Sosa **Fecha:**

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Revisión periódica de especies trazas fuera de las puertas.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

fiebre amarilla, dengue, encefalitis, Peste, tifus, Infección, leptospirosis, coriomeningitis etc.

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Eliminar los residuos grandes de las superficies. La importancia es desinfectar en profundidad las zonas o equipos.

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Es eliminar en parte el numero de bacterias que se encuentran en el ambiente o superficie. que ayuda a esterilizar en mayor parte los esporicis.

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

en tuberías, hoteles, en aguas que se encuentran depositadas y en superficies que no cuentan con limpieza.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Ingrid Tatiana Rojas Romero Fecha: 15-09/23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

Eliminar Todas los Alimentos y aguas recogidas y elementos que puedan hacer nido

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

peste, parasitos, hongos, miningitis

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Limpiar y hacer desinfeccion con el hipoclorito correspondiente la cantidad

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

Desinfectar muy bien con hipoclorito es muy importante para evitar las enfermedades

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

En cajas, esquinas, en los baños y donde halla comida, Muebles sin uso

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Erica Herchan Triana Fecha: 15 - 09 - 23.

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

Proteger adecuadamente los alimetos y desinfecion del Area donde se encuentre estos

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

las enfermedades que pude producir son linfocitica coriomingutis

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Para evitar la Presencia de rodedores ilimmar los residuos de alimetos y sellar por donde Puedan dentrar

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

la desinfeccion es la eliminacion de jermenes ya que estos Pruducen la Presencia de roedores.

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

los roedores controllen madrigueras en lo jeneral en estructuras solidas como grietas y Paredes

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Hana Jose Rivas. Fecha: 15/09/23

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

con la disposicion adecuada de los comidas, tambien la higiene y la limpieza y tratamiento contra plagas

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

las enfermedades mas comunes que pueden llevar son. peste, tifus leptospirosis.

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

la mejor forma de evitarlos son eliminando las fuentes de alimento y elementos que puedan darle refugios y sellar todo orificio donde puedan entrar.

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

la desinfeccion es la eliminacion de los gérmenes que pueden producir una infeccion con esto evitamos que los roedores entren a una area de alimentos

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

por lo general se encuentran en las estructuras aprovechandose de grietas de estructuras habitadas

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Kateryn Carrasco. Fecha: 15/09/23

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

Conservar la basura en contenedores con tapa bien selladas

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

la leptospirosis, Coriomeningitis linfocitica

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Es la eliminación física. Para evitar la presencia de los mismos eliminar fuentes de alimentos aguas y elementos que puedan brindarle refugios

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Es un procedimiento que se utiliza con material químico permite eliminar matar inactivar un gran número de microorganismo.

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

Pueden anidar en arboles. o donde hay vegetación abundante, gabinetes, falsos techos.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Claudia [illegible] Fecha: 13/09/23

1. Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.

Los metodos: Mantener en buen estado - e higiene la Casa, o Cualquier Superficie

2. ¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?

Leptospirosis - Coriomeningitis Linfocitica

3. ¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Es la eliminación fisica de Cualquier Superficie, donde este en mal estado o cualquier mal olor. asi evitamos presencia de roedores

4. ¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?

Procedimiento que se utiliza con material quimico, lo que permite a asepsia y desinfeccion.

5. ¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?

Se pueden anidar en arbustos, alcantarillados, gabinetes.

Powered by CamScanner

INEAS
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN CONTROL DE VECTORES **4**

NOMBRE: Ruby Carbillos. **Fecha:** 15/09/23

1. **Defina cuales son los métodos para evitar la presencia de roedores y artrópodos.**

debemos mantener la Basura en sus respectivos contenedor.

2. **¿Qué enfermedades pueden producir los roedores y artrópodos?**

la. leptospirosis. coriomeningitis linfocitica.

3. **¿Qué es limpieza y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

es la eliminación de cualquier suelo y se evita eliminando cualquier fuente de alimento

4. **¿Qué es desinfección y cuál es su importancia para evitar la presencia de artrópodos y roedores?**

es un procedimiento que se utiza con materia químico para evitar o matar cualquier microorganismo

5. **¿En qué puntos críticos se pueden encontrar nidos o presencia de artrópodos y roedores?**

Se pueden encontrar en gabinetes. techos y casas abandonadas.

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA: 23 | 06 | 2023

TEMÁTICA: PLAN DE CUALIFIACION (RESOLUCION 2674 -TIPOS DE COTAMINACION)

LUGAR: JARDÍN CARACOLÍ

UDS: JARDIN CARACOLI

RESPONSABLES: RESPONSABLE DEL SERVICIO Y TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 2:00 pm HORA FIN: 4:30 pm

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

OBJETIVO

Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución, higiene y lavado de manos.

Siendo las 14:00 pm del día 23 de junio de 2023 se reunió el Ingeniero de Alimentos Mauricio Silva junto con el talento humano contratado en el jardín caracolí para iniciar el proceso de Cualificación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, resolución que rige el manejo higiénico, tipos de contaminación en los alimentos, que son la ETA, la temperatura a la que se eliminan o destruyen las bacterias en los alimentos realizando la lectura por parte de la responsable del servicio.

Según el decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales. Se socializa el proceso que realiza la empresa para adquirir adecuadamente materias primas y auxiliares, materiales, suministros, equipos y servicios necesarios para que la empresa desarrolle sus operaciones de forma satisfactoria seleccionando los proveedores dando cumplimiento con la documentación respectiva que exige la secretaria de integración social.

Tipos de contaminacion

Biologicos, fisicos y quimicos

ETA enfermedades trtasmitidas por alimentos

La **Resolución 2674 de 2013** establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro

Powered by CamScanner

Cuando una persona manipula alimentos que van a ser consumidos fuera del ámbito doméstico, es necesario estar en posesión de los conocimientos que capaciten para dicho manipulado. Esto es muy **importante para minimizar los riesgos para los consumidores** en cuanto a la preservación de las características organolépticas de los alimentos y, más importante todavía, **que no supongan un riesgo para la salud** de sus consumidores.

Nos imaginamos al cocinero en un restaurante, pero hay muchísimas situaciones donde se manipulan alimentos. En el mismo transporte de alimentos existen también riesgos que deben ser prevenidos. De hecho, existen **incontables procesos en los que un alimento puede ser contaminado** y para los que es obligatorio tener el certificado. Por ejemplo:

- Jardines, colegios y residencias.

Es necesario en casi todos los sectores alimentarios donde exista riesgo alimentario. Tanto es así que casi podríamos decir que **el conocimiento sobre manipula**

Higiene personal: Todos los **manipuladores de alimentos deben cumplir** con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los **alimentos**, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Se debe proporcionar como dotación de trabajo: ropa de color claro con cierres o cremalleras y/o broches, no debe tener botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento. Por seguridad, el manipulador de alimentos no debe salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

RESTRICCIONES Y PROHIBICIONES

Prohibido fumar, mascar chicle y comer en el puesto de trabajo. ...

Prohibido toser o estornudar sobre los alimentos que estamos manipulando. ...

No realizar cualquier práctica que pueda provocar la contaminación de los alimentos.

Momentos clave para lavarse las manos

Usted puede ayudar a que tanto usted como sus seres queridos se mantengan sanos al lavarse las manos a menudo, especialmente durante los siguientes momentos claves en que tiene más probabilidades de contraer y propagar microbios:

Antes, durante y después de preparar alimentos

Antes y después de comer algo

Antes y después de cuidar a alguien en su casa que tenga vómitos o diarrea

Antes y después de tratar una cortadura o una herida

Después de ir al baño

Después de cambiar pañales o limpiar a un niño que haya ido al baño

Después de sonarse la nariz, toser o estornudar

Powered by CamScanner

Después de tocar a un animal, alimento para animales o excrementos de animales

Después de manipular alimentos o golosinas para mascotas

Después de tocar la basura.

Teniendo en cuenta que en los jardines todos cumplen una función clave y que manipula alimentos, es necesario el lavado de manos frecuente en los tiempos según su labor que ejersa.

Siga siempre estos cinco pasos:

1. **Mojarse** las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), cerrar el grifo y enjabonarse las manos.
2. **Frotarse** las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frotarse la espuma por la parte de atrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
3. **Restregarse** las manos durante al menos 20 segundos
4. **Enjuagarse** bien las manos con agua corriente limpia.
5. **Secárselas** con una toalla limpia o al aire.

CONCLUSIONES

Unas buenas prácticas de manufactura constituyen una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva.

COMPROMISOS

Siendo las 4 pm del día de hoy se da por terminada la Primera cualificación con el Talento Humano del Jardín caracoli, se tiene programada la siguiente cualificación para el dia 25 de Agosto 2023.

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
	Evarthaura Silva	Aux. de Alimentos.	
	Lucero Angulo Díaz	R. del Servicio	

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2023

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 23 - Junio -2023

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
1	Lorena Vera Vela	1024524695	
2	Ana Robriano	52243556	
3	Ingrid Tatiana Rojas	1013688787	Tatiana Rojas
4	Maria Jose Rivas	1005776812	
5	Lady Espejo Rubiano	1000005364	
6	Sandra Milena Gomez	1012345894	
7	Daily Haseth Hora H.	1022992322	
8	Adriana Florez Galvis	52120089	
9	Erika Herlan Tiuso	1012435920	
10	Maritza Cortes	52129655	
11	Laura Colorado	1014272881	
12	Jilcero Angulo Diaz	28368874	
13	Maribeth Barba Sierra	1065889970	
14	Ruby Cubillos	38-702865	
15	Catherine Ramirez	52243939	
16		30320688	
17	Alba Rocio Reyes	39780513	
1			

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Powered by CamScanner

La nueva normatividad colombiana para la regulación de producción, comercialización y expendio de alimentos denominada la **Resolución 2674 de 2013**, es la que modifica el **Decreto 3075 de 1997**.

¿POR QUÉ EL CAMBIO?

Esta normativa nace para reglamentar lo dispuesto en el artículo 126 del **Decreto Ley 019 de 2012**, más conocida como la ley anti trámites y aplica para todas las fábricas, expendios, importadores y exportadores de alimentos.

Powered by CamScanner

TITULO I : EQIPOS Y UTENSILIOS

TITULO II: CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION DE ALIMENTOS

CAPITULO 1: EDIFICACION E INSTALACIONES

CAPITULO 2: EQUIPOS Y UTENSILIOS

CAPITULO 3: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CAPITULO 4: REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

CAPITULO 5: ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

CAPITULO 6: SANEAMIENTO

CAPITULO 7: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TANSPORTE Y COMERCIALIZACION

Powered by CamScanner

INEAS

INGENIEROS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
RESUMEN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

2023



Powered by CamScanner

INEAS

INGENIEROS ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
RESUMEN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

2023

OMS:Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

1 Mantener la limpieza para evitar la contaminación.

2 Separar alimentos crudos y cocinados para que no se contaminen entre sí.

3 Cocinar completamente los alimentos para matar los microorganismos. |70°C°|

4 Mantener los alimentos a temperaturas seguras para que las bacterias no proliferen. |calor >60°C| o |frío <5°C|

5 Usar agua y materias primas seguras para evitar la contaminación.

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Claudia Maritza Cañón Fecha: 23 Junio /2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Es utilizar los mismos utensilios para cocinar o manipular unos y otros. Cortar la cebolla con el mismo cuchillo de la carne.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
a. Se dañan fácilmente y son costosas
X. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
X. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Jacky espejo rubiano Fecha: 23/06/2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Es el contacto entre un producto crudo y un producto cocinado o por contacto directo como manos, material de cocina.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X c. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Alba Rocio Reyes Fecha: 23/junio/2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

cuando no se desinfectan los utensilios al momento de manipular un alimento

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Ana Pobrano Fecha: 23/06/2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

cuando una utiliza los mismos utensilios para la preparacion de los alimentos

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
   a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
   b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
   X c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
   d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
   a. Se dañan fácilmente y son costosas
   X b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
   c. No son tan útiles como las de plástico.
   d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
   X a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
   b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
   c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
   d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
   a. Menor de 20° C
   b. Entre 0 Y 4 ° C
   X c. Mayor de 65 ° C
   d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

...O DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**

EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Maribel Barba Sierra Fecha: 23/junio/2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

   La contaminación cruzada se produce por contacto directo entre un producto crudo y un producto cocinado. Por ejemplo al cortar con el mismo cuchillo un pollo crudo y una manzana ya limpia.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X. Limpieza y desinfección. control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Laura Mayelin Colorado Fecha: 23-Junio 2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

   La contaminación cruzada es cuando utilizamos los mismo utensilios para manipular o cortar diferentes alimentos, Cuando utilizamos la misma tabla para cortar carne y picar cebolla.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Ruby cubillos ospina. Fecha: 05-07-23

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Contaminación cruzada es cuando se utiliza el mismo cuchillo para cortar carnes y vegetales. sin desinfectar el cuchillo

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
a. Se dañan fácilmente y son costosas
X b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
X a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
a. Menor de 20° C
X b. Entre 0 Y 4 ° C
c. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Ingrid Tatiana Rojas Romero Fecha: 23/06/2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

   No se puede utilizar el mismo cuchillo que pico la carne en la verduras o frutas

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
   a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
   b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
   X Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
   d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
   a. Se dañan fácilmente y son costosas
   X Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
   c. No son tan útiles como las de plástico.
   d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
   X Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
   b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
   c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
   d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
   a. Menor de 20° C
   b. Entre 0 Y 4 ° C
   X Mayor de 65 ° C
   d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Catarine Ramirez Vasquez Fecha: 05-04-23.

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Es cuando se cruzan dos alimentos de diferentes (ejemplo pollo carne) cortado en la mismatabla

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
a. Se dañan fácilmente y son costosas
X b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
X c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
X a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
a. Menor de 20° C
X b. Entre 0 Y 4 ° C
c. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Daily Nora N. Fecha: 5 Julio 2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Es pasar los microbios o virus de un producto dañado a otro bueno ya sea con las manos o con algun utencilio

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X c. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Sandra G. Fecha: 05- 06 - 2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros Ejm: Contacto refrigerador o mesa de trabajo.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
   a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
   b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
   c. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
   d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
   a. Se dañan fácilmente y son costosas
   b. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
   c. No son tan útiles como las de plástico.
   d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
   a. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
   b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
   c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
   d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
   a. Menor de 20° C
   b. Entre 0 Y 4 ° C
   c. Mayor de 65 ° C
   d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Erika Merchan Triana Fecha: 23/06. 23.

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

   Utilizar los mismos utensilios para cocinar o manipular unos otros sin higienizarlos.

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:
   a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
   b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
   X Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
   d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
   Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?
   a. Se dañan fácilmente y son costosas
   X Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
   c. No son tan útiles como las de plástico.
   d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
   ¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?
   X Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
   b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
   c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
   d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
   ¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?
   a. Menor de 20° C
   b. Entre 0 Y 4 ° C
   X Mayor de 65 ° C
   d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Nona Jose Rivas Fecha: 05-06-2023

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Esta contaminacion se da por utilizar los mismos utencilios al momento de manipular los alimentos y no desinfectarlos adecuadamente

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

INEAS

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **3**
EVALUACIÓN CAPACITACIÓN CONTINUADA

Nombre: Lorena Vera Fecha: 23/06/2022

1. Defina que es contaminación cruzada. De un ejemplo.

Es cuando un alimento, superficie, o utensillo, contaminado transmite bacterias o virus a otro alimento que no estaban contaminado cuando se utilizan los mismos utensillos superficies o tablas de picar para alimentos crudos y cocidos o listos para el consumo

2. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
El plan de saneamiento tiene los siguientes programas:

a. Control de calidad, control de temperaturas e inspección.
b. Seguridad y salud en el trabajo y riesgos laborales.
X. Limpieza y desinfección, control de plagas, gestión de residuos y gestión de agua potable.
d. Gestión ambiental, gestión de residuos, ambiente sano y contaminación visual.

3. Según el enunciado marque con una X la respuesta correcta.
Las tablas y utensilios de madera están prohibidas para la manipulación de alimentos, ¿por qué?

a. Se dañan fácilmente y son costosas
X. Son porosas (pueden retener alimento y humedad) y astillarse.
c. No son tan útiles como las de plástico.
d. El plástico tiene una mejor presentación.

4. Según el enunciado, marque con una X la respuesta correcta.
¿Cuál es el protocolo para lavar y desinfectar las manos?

X. Tener jabón liquido neutro bactericida, aplicar desde el antebrazo a las manos, refregar durante 30 segundos en forma de tornillo y entre los dedos, enjuagar y secar con toalla desechable o secador.
b. Lavarse las manos con jabón de barra y con toalla reutilizable.
c. Aplicar el jabón, refregar y secar.
d. Ninguna de las anteriores

5. Marque con una x la respuesta correcta:
¿Cuál es el rango de temperatura que evita el crecimiento de microorganismo patógenos?

a. Menor de 20° C
b. Entre 0 Y 4 ° C
X. Mayor de 65 ° C
d. Entre -2 a -10° C

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2024

SESIÓN	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA
TEMAS	1. Alimentos 2. Contaminación 3. ETAs 4. Normas del manipulador de alimentos	1. Resolución 2674 de 2013 2. Buenas prácticas de manufactura 3. Balance nutricional de alimentos e importancia del cuidado personal 4. Plan de saneamiento, conocimiento y aplicación. 5. Recepción de materia prima 6. Medidas correctivas y preventivas en caso de enfermedades infectocontagiosas	1. Protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas 2. Manejo de aguas residuales. 3. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 4. Inocuidad de alimentos, control sanitarios, estudio de puntos críticos haccp 5. Programa de control preventivo semanal de vectores (plagas) 6. Concientización de la aplicación de todas las normas de la ley sanitaria. 7. Plan de mantenimiento y desinfección de equipos e instalaciones. 8. Leyes y decretos
OBJETIVO	Introducir los conceptos esenciales en alimentos, enfocándose en la prevención y actitud profesional.	Explorar la resolución 2674, centrándose en las buenas prácticas, calidad, y medidas preventivas para la inocuidad.	Profundizar en procedimientos y protocolos de higiene, manejo de residuos, control de plagas, y cumplimiento normativo.
TIEMPO ESTIMADO	3 horas	3 horas	3 horas – 3 horas
FECHA	27/01/2024	03/02/2024	16/03/2024 - 20/04/2024

FIRMA DEL INGENIERO: 

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

COPNIA

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: 27/01/2024 **HORA:** 8:00 AM - 1:00 PM

FECHA DE LA SESIÓN 2: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 3: **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
2	[illegible]	[illegible] 30320 688
2	Judy C	1007313765
2	Lux Pimentel	5819588
2	Sandra T. Molina H	55 167 682
2	Ruby Caballero	38.202865
2	Ingrid Tatiana Rojas Romero	1013688787
2	Kateryn Carrasco	4850393
2	Adriana Florez Galvis	52120089
2	Sandra Gomez H	1012345894
2	Maribeth Barba Sierra	1065 85 9970
2	Nely Maneba Hoo Nero	1072992372
2	Lorena vera	1024524695
2	Hortza Carzn Velardia	52129685
2	Lucero Angulo Diaz	28366372
2	Laura Colorado	10127881
2	Yenaida Martinez	1015444095
2	Ana Edilma Rubiano	52243556

FIRMA DEL INGENIERO:

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

27/01/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Suly Coina.
- Número de identificación

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

27/01/2024

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ana Edilma Robayno
- Número de identificación

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
R. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* Pb . *Selecciona una de las siguientes opciones:*

X *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

27/01/2024

Lucero

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Lucero Angulo
- Número de identificación 28360372.

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ♑. Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

27/01/2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Daily Alexa Moreno
- Número de identificación 1022992322

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

27/01/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Norh Eth Barba S. 1065889970
- Número de identificación 1065889970

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

27/01/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo lorena vera
- Número de identificación 1024524695

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
X D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

27/01/2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Maritza Carton
- Número de identificación 52129655

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B . *Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
X. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

27-01-2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Luz Pimentel
- Número de identificación 5819588

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
(H.) Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
(F.) Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
(H.) Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a 65°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

(I.) Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos (V)

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos (V)

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano (F)

Powered by CamScanner

27/01/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ingrid Tatiana Rojas Romero
- Número de identificación 1013688787

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la sucledad visible
X Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
X Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos verdadera
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA falso
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento verdadera
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante verdadera
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo · verdadero

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

27/01/2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Sandra Liliana Molina H
- Número de identificación 55167682

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento V
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo V

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 2: 03/02/2024 **HORA:** 8:00 AM – 11:00 AM

FECHA DE LA SESIÓN 3: **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
1	Claudia Perez.	30320680
1	ana Edilma Rubiano	52243550
1	Sylvia C.	1022937655
1	Luz Jimenez	5819588
1	Bulay Cubillos	38.202865
1	Ingrid Tatiana Rojas Romero	1013688787
1	Katerin Carrasco P	48550393
1	Sandra L. Molina	55167682
1	Adriana Flórez Galvis	52120089
1	Sandra Gomez	1012345894
1	Maribeth Parra Sierra	1065889950
1	Daly Nora Moreno	1022992322
1	Lorena vera	1024524695
1	Martha Cecil Palencia	52129655
1	Lucero Angulo Diaz	28766372
1	Yaura Colorado	1014278811
1	Yuranda Martinez	1075444095

FIRMA DEL INGENIERO:

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

03/02/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo: Suly Coina.
- Número de identificación

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* 3 *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ana Edilma Rubiano
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

03-02-2024

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Nanh Eth Paiba S. 1065889970
- Número de identificación 1065889970

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

03-02-2024

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

03/02/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo lorena vera
- Número de identificación 1024524695

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

03-02-2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Maritza Carton
- Número de identificación 52129655

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B . *Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
X. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

03/02/2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Luz Pimentel
- Número de identificación 5819588

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
(H.) Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
(F.) Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
(H.) Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a 65°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

(I.) Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos (V)

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos (V)

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano (F)

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

03-02/2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Doly Alba Moreno
- Número de identificación 1022992322

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
X. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ingrid Tatiana Rojas Romero
- Número de identificación 1013688787

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
X Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos verdadera
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA falso
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento verdadera
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante verdadera
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo · verdadero

Powered by CamScanner

Lucero

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Lucero Angulo
- Número de identificación 28360372.

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B. Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Sandra Liliana Molina H
- Número de identificación 55167682

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

03-02-2024

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento V
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo V

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 2: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 3: 16/03/2024 **HORA:** 08:00 AM – 11:00 AM

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
3	[illegible]	30320688
3	Ana Edilma Rubiano	52243556
3	[illegible] C.	1000[illegible]765
3	[illegible]	5819588
3	[illegible]	38.202865
3	Ingrid Tatiana Rojas Romero	1013688787
3	Kateryn Carrasco P.	4850393
3	Sandra L. Molina	55167682
3	Adriana Florez Galvis	52120089
3	[illegible]	1012345894
3	Maribeth Barba Sierra	1065889170
3	Daily Marisela Mora Moreno	1022992322
3	Lorena Vera Vera	1024524695
3	Maritza Cerón Valencia	52129655
3	Lucero Angulo Diaz	28366372.
3	Yaira Colorado	1014278831
3	Fernanda Martinez	1018444095.
3.	Yesenia Rodriguez	1024512265

FIRMA DEL INGENIERO:

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA *RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES* Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE *BOGOTÁ* Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

16-03-24

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ana Edilma Rubiano
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
R. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que b . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Norih Eh Paiba S. 1065889970
- Número de identificación 1065889970

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo lorena vera
- Número de identificación 1024524695

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
X D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Maritza Canon
- Número de identificación 52129655

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
X. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

16-03-2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Luz Pimentel
- Número de identificación 5819588

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
(H.) Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
(F.) Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
(H.) Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a 65°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

(I.) Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos (V)

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos (V)

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano (F)

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-2024

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Doily Ibeth Moreno
- Número de identificación 1022992322

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ingrid Tatiana Rojas Romero
- Número de identificación 1013688787

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
X Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos verdadera
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA falso
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento verdadera
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante verdadera
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo verdadero

Powered by CamScanner

Lucero

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Lucero Angulo
- Número de identificación 28360372.

16-03/2024

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B. Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

16-03-24

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Sandra Liliana Molina H
- Número de identificación 55167682

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento V
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo V

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

16-03-24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Suly Coina.
- Número de identificación

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* 3 *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 2: **HORA:**

FECHA DE LA SESIÓN 3: **HORA:**

FECHA DE LA SESION 4: 20/04/2024 **HORA:** 08:00 AM –11:00 AM

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
4	Lucero Angulo Diaz	28366377.
4	Maurica Cason Velandia	52129688
4	Ingrid Tatiana Rojas Romero	1013688787
4	Ruby Cubillos Ospina.	38202865
4	Luz Pimentel	5819588
4	Katerys Carrasco	48503913
4	Sandra I Molina A	55167682
4	Claudia Baez	30320688
4	Adriana Florez Galvis	52120089.
4	Lorena vera vera	1024524695
4	Daily Nora Moreno	1022992377
4	Maribel Barbosa Sierra	1065589970
4	laura Giraldo	1014288!
4	Ana Edilma Rubiano	52243556
4	Sandra Gomez	1012345894
4	Yesenia Rodriguez	1024512265
4		

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Sandra Liliana Molina H
- Número de identificación 55167682

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

20-04-24

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento V
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo V

Powered by CamScanner

Lureno
20/04/2024

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Lureno Angulo
- Número de identificación 2836372.

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que D . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ingrid Tatiana Rojas Romero
- Número de identificación 1013688787

20-04-2024

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
X Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
X Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos verdadera
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA falso
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento verdadera
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante verdadera
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo verdadero

Powered by CamScanner

20/04/2024

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Daly Ibeth Moreno
- Número de identificación 1022992322

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* B *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo lorena vera
- Número de identificación 1024524695

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
X C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
X D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

X A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

20-04-2024

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Nohemi Paiba S. 1065889970
- Número de identificación 1065889970

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

20-04-2024

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA V
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

20/04/24

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Ana Edilma Rubiano
- Número de identificación

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Luz Pimentel
- Número de identificación 5819588

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

20-04-24

Powered by CamScanner

Pregunta 4: Una enfermedad transmitida por alimentos es causada por ___ . Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Comer muchos alimentos
F. Comer muy rápido
G. Comer alimentos baratos
(H.) Comer alimentos alterados o en mal estado

Pregunta 5: ¿De qué trata principalmente la Resolución 2674 de 2013? Selecciona una de las siguientes opciones:

E. Sistema de Seguridad y salud en el trabajo
(F.) Código sanitario nacional
G. Sistema de gestión ambiental
(H.) Requisitos para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura

Pregunta 6: La temperatura que elimina los microorganismos patógenos es mayor a 65°C. Escribe la respuesta

Pregunta 7: ¿Cuáles son los alimentos que tienen mayor riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

(I.) Cárnicos
J. Harinas
K. Aceites
L. Granos

Pregunta 8: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 8.1: La refrigeración de los alimentos impide la reproducción de microorganismos patógenos (V)

Pregunta 8.2: Las planillas de refrigeración y congelación son uno de los mecanismos que garantizan la inocuidad de los alimentos (V)

Pregunta 8.3: Cualquier alimento que se caliente a más de 65°C es apto para el consumo humano (F)

Powered by CamScanner

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

20/04/24

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Maritza Canon
- Número de identificación 52129655

Pregunta 1: ¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Aumentar ventas
B. Obtener el carnet de manipulación de alimentos
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
X. Proteger la salud del consumidor

Pregunta 2: Un manipulador de alimentos es aquella persona que B . Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Transporta alimentos
B. Prepara alimentos
C. Distribuye alimentos
D. Todas las anteriores

Pregunta 3: ¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:

X. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
X Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
X No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos V
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA F
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento F
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante V
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo F

Powered by CamScanner

COPNIA

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Introducción:

Como parte de nuestros esfuerzos continuos para cumplir con los estándares de higiene y salud pública, te solicitamos que completes este cuestionario, el cual nos permitirá medir tu comprensión de los temas abordados en la primera sesión del Curso de Manipulación de Alimentos.

La información recopilada será tratada con la máxima confidencialidad y solo se compartirá con las autoridades de salud competentes en caso de ser necesario.

¡Gracias por tu cooperación!

Preguntas para identificar al participante:

- Nombre Completo Suky Coinc.
- Número de identificación

Pregunta 1: *¿Cuál es el objetivo principal de la capacitación? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Aumentar ventas
B. *Obtener el carnet de manipulación de alimentos*
C. Cumplir con los requisitos que exige el inspector de higiene
D. *Proteger la salud del consumidor*

Pregunta 2: *Un manipulador de alimentos es aquella persona que* 3 *. Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. *Transporta alimentos*
B. Prepara alimentos
C. *Distribuye alimentos*
D. *Todas las anteriores*

Pregunta 3: *¿Qué es limpiar? Selecciona una de las siguientes opciones:*

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. *Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio*
C. *Pasar un trapo húmedo por las superficies*
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 4: ¿Qué es desinfectar? Selecciona una de las siguientes opciones:

20-04-24

Powered by CamScanner

A. Eliminar el mugre y la suciedad visible
B. Eliminar virus y bacterias con hipoclorito de sodio
C. Pasar un trapo húmedo por las superficies
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 5: ¿Cómo se clasifican los alimentos según su nivel de riesgo? Selecciona una de las siguientes opciones:

A. Alto y bajo
B. No peligroso y peligroso
C. Alto, medio y bajo
D. Ninguna de las anteriores

Pregunta 6: Selecciona Falso o Verdadero según corresponda:

Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos
Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA
Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento
Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante
Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo

Powered by CamScanner