

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA AÑO 2025

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	25/01/2025	15/02/2025	15/03/2025

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

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

FECHA:	25	01	2025
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	ALIMENTOS , CONTAMINACION, ETAS , NORMAS MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Proporcionar conocimientos sobre las etas (enfermedades transmitidas por alimentos) con el objeto de conocer el comportamiento de estas enfermedades para identificar precozmente cambios en su magnitud, tendencia y distribución, así como también de sus determinantes ambientales, que permita fundamentar la toma de decisiones sobre la aplicación de medidas de prevención y control, siguiendo las normas del manipulador de alimentos.

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer las etas (enfermedades transmitidas por alimentos)

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 25 de enero 2025 se inicia con la socialización sobre etas (enfermedades transmitidas por alimentos) en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano,

las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

	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

La preparación y manipulación de los alimentos son factores clave en el desarrollo de estas enfermedades, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Las ETA pueden ser intoxicaciones o infecciones

- **Infección transmitida por alimentos:** se produce por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos perjudiciales para la salud, como virus, bacterias y parásitos (ej.: salmonella, virus de la hepatitis A, triquinella spirallis).
- **Intoxicación causada por alimentos:** se produce por la ingestión de toxinas o venenos que se encuentran presentes en el alimento ingerido, y que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque éstos ya no se hallen en el alimento (ej.: toxina botulínica, enterotoxina de Staphylococcus).

Síntomas

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.

La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

Grupos vulnerables

Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos, las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte.

Por el contrario, para las restantes personas los síntomas son pasajeros; en la mayoría de los casos, sólo duran un par de días, sin ningún tipo de complicación.

¿Cómo se contaminan los alimentos?

Los microorganismos peligrosos pueden llegar a los alimentos en cualquier momento, desde que son producidos en el campo hasta que son servidos. Cuando aquéllos sobreviven y se multiplican, pueden causar enfermedades en los consumidores. La contaminación es difícil de detectar, ya que generalmente no se altera el sabor, el color o el aspecto de la comida.

Recomendaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos en su hogar

	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

Mantiené la higiene

- Lavar las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante su preparación. Hacerlo también luego de cada vez que vayas al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteger los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales. Si bien la mayoría de las bacterias no causan enfermedades, algunas de ellas son peligrosas y están ampliamente distribuidas en el suelo, en el agua, en los animales y en las personas. Al ser transportadas por las manos, la ropa y los utensilios, pueden entrar en contacto con los alimentos y transferirse a éstos, provocando enfermedades.

Separar los alimentos crudos de los cocidos

- Separar siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Para manipular carnes y otros alimentos crudos, usá equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar.
- Conservá los alimentos en recipientes separados, a fin de evitar el contacto entre los crudos y los cocidos. Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden transferirse a comidas cocinadas o listas para consumir, ya sea durante su preparación o conservación.

Cocinar completamente

- Cociná completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- Herví los alimentos como sopas y guisos, para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C (se recomienda el uso de termómetros). Para carnes rojas y pollos, cuidá que no queden partes rojas en su interior.
- Recalentá completamente la comida cocinada, pues una correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas. Diversos estudios señalan que cocinar el alimento, de manera que todas sus partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad de su consumo. Ello debe controlarse especialmente respecto a determinados alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida.

Mantenér los alimentos a temperaturas seguras

- No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas.

	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

- Enfriá lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferentemente por debajo de 5° C).
- Mantené bien caliente la comida lista para servir (por encima de los 60° C).
- No guardes las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongeles los alimentos a temperatura ambiente, pues algunas bacterias podrían multiplicarse muy rápidamente. Tené en cuenta que, por debajo de los 5° C o por encima de los 60° C, el crecimiento bacteriano se hace más lento o se detiene, aunque algunas bacterias peligrosas pueden desarrollarse a temperaturas menores a 5°C.

Usár agua y alimentos seguros

- Utiliza agua de red o asegurar de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Preferí alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lavar las frutas y las hortalizas en forma minuciosa, especialmente si se consumen crudas.
- No consumir alimentos ni los utilices para su preparación después de la fecha de vencimiento. Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas, algunas de las cuales pueden formarse incluso en alimentos dañados o con hongos. Por ese motivo, una cuidadosa selección de los alimentos y la aplicación de algunas medidas simples, como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

Normas del manipulador de alimentos

el personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

	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

los trabajadores que manipulen alimentos durante cualquiera de las etapas de producción, distribución o comercialización deben cuidar especialmente su higiene personal y su salud, ya que, tienen la responsabilidad de preservar la inocuidad y velar por el bienestar de los consumidores.

- No se deben usar ningún tipo de joyas. Estas facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
- No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.
- Siempre se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Lavarse las manos con frecuencia utilizando abundante agua y jabón.

Usar la vestimenta adecuada y los Equipos de Protección Personal (EPP) necesarios es indispensable para que los trabajadores puedan realizar sus labores de la mejor manera posible sin poner en riesgo su seguridad y evitando la contaminación cruzada.

- Se aconseja que los uniformes y ropa de trabajo sea de color claro con el fin de visualizar fácilmente la suciedad. No se recomienda usar tonos oscuros ni estampados o grabados en la tela de la ropa de trabajo.
- En lo posible se deben usar cremalleras en vez de botones debido a que estos últimos podrían caer sobre los alimentos.
- En caso de que se use delantal, este debe permanecer bien ajustado al cuerpo.
- Se recomienda el uso de tapabocas o cubrebocas en todo momento; este debe cubrir completamente la boca y la nariz.
- No usarán accesorios (aretes, pulseras, anillos, piercing visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

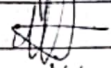
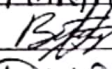
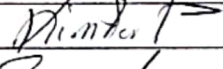
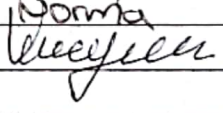
INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

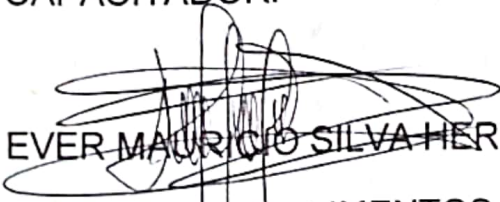
FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2025

Ingmao8@hotmail.com - miguelval1207@gmail.com - juancarlos6410@gmail.com

FECHA: 25-01-2025

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
1	Lucero Angulo Diaz	28366372	
1	Ana Rodriano	52243886	
1	MARTHA Cecilia Molina	55154478	MARTHA MOLINA
1	Ana Barbara Diaz E	52127354	
1	Diana Rojas	1032359268	Diana Rojas
1	Camila Cortalez Dora	1000830739	Camila G.D.
1	Sandy Cineth Beltran	1010115164	Sandy B.
1	Antonia Escobar	4829524	
1	Brigida Castro	1030554864	Brigida
1	Norma Yavel	55177913	Norma
1	Vanesa Benavides Castillo	1026277467	

CAPACITADOR:



EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS



CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD
EN MANIPULACION DE ALIMENTOS





REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Comisión Nacional de Protección Nutricional e Alimentaria

2836637

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 *Luxero Angulo*
- 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 ____ . 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:

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 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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 ☒

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



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 *Joly Vanesa Benavides Castillo.*
- Número de identificación *1026277467*

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:

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 LICOPES Y LA 756 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Corporación Nacional de Alimentos y Medicamentos

- 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 **Verdadero**

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA **Falso**

Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento **Verdadero**

Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante **Verdadero**

Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo **falso**



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 Barbara Diaz Escobar
- Número de identificación 52127354 Bogotá

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:

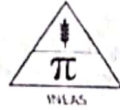
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- ☒ D. Todas las anteriores

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:

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 755 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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 *Verdadero*

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA *Falso*

Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento *Verdadero*

Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante *Verdadero*

Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo *Verdadero*

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 21/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Centro Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

ANEXO 1: EVALUACIÓN DEL CURSO - SESIÓN 1

Saidy Cineth Beltrán Patiño
C.C. 1010115164

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
- 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 ____ . 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:

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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 **Verdadero**

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA **Falso**

Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento **Verdadero**

Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante **Verdadero**

Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo **Falso**

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



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 Camila González Ochoa*
- Número de identificación *C.C 100033059*

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:

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 LICOPES Y LA 756 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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 ☒

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Comisión Permanente Nacional de Alimentos

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 **Diana Rojas**
- Número de identificación **1032359268**

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:

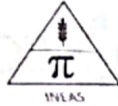
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- ☒ D. Todas las anteriores

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:

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 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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:

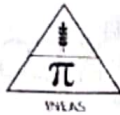
Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos **Verdadero**

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA **falso**

Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento **verdadero**

Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante **verdadero**

Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo **falso**



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Centro Nacional de Seguridad Alimentaria

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 Rubiano
- Número de identificación 82243580

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:

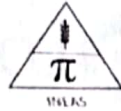
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- ☒ D. Todas las anteriores

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:

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 LICORDES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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 ☒



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 *Briyy. / Alexandra Castro Barreto*
- Número de identificación *1030554854 Bogotá*

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:

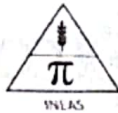
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- ☒ D. Todas las anteriores

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:

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 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Comisión Nacional de Protección de Alimentos

- 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 *verdadero*

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA *falso*

Pregunta 6.3: BPM significa buenas prácticas de mantenimiento *verdadero*

Pregunta 6.4: El lavado de manos constante es importante *verdadero*

Pregunta 6.5: Las instalaciones y equipos solo requieren un seguimiento correctivo *verdadero*

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 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



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 *MARTHA BECILIA HOLINA*
- Número de identificación *cc. 55154478*

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:

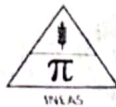
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- ☒ D. Todas las anteriores

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:

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 756 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica

- 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:

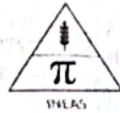
Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos ✓

Pregunta 6.2: No se puede evitar una ETA ~~Falso~~

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 ✓



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 *Kimbelln Carolina Icaimegui Moya*
- Número de identificación *PPT 48285241*

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 hace. 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:



REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Comisión Nacional de Protección de Alimentos

- 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:

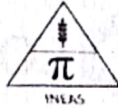
Pregunta 6.1: ETA significa enfermedad transmitida por alimentos ✓

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 ✓



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 Norma Vuc
- Número de identificación 55 173 913

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:

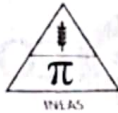
- A. Transporta alimentos
- B. Prepara alimentos
- C. Distribuye alimentos
- D. Todas las anteriores

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:

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 LICOPES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL



- 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

Pregunta 7: ¿Cuál es el principal factor de riesgo en la contaminación de los alimentos?

- A. El agua
- B. El aire
- C. El suelo
- D. El contacto humano

Pregunta 8: ¿Cuál es el principal factor de riesgo en la contaminación de los alimentos?

- A. El agua
- B. El aire
- C. El suelo
- D. El contacto humano

Pregunta 9: ¿Cuál es el principal factor de riesgo en la contaminación de los alimentos?

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 SECRETARÍA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL