SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 5	APTA DE ASISTENCIA Y CRONOGRAMA DE TRABAJO

SOCIALIZACION CAPACITACION MODULO 5

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

Nombre completos	No. cedula	Modulo	Duración	Firma	Fecha
Maicy Sanaza	52'099931	2	2 H		21 FEB 2024
Mildred Acevedo	53131.111	2	2 H		21 FEB 2024
Deisy Lozano Tunjano	1031144491	2	2 H		21 FEB 2024
Edna López Romero	1024490259	5	2 H		21 FEB 2024
Nancy Sanchez	1033777956	5	2 H		21 FEB 2024
Patricia Moreno	52229242	5	2H		21 FEB 2024
Adriana Gonzalez.	1033683307	5	2H		21 FEB 2024
Valentina Vallero	1033816068	5	2 H		21 FEB 2024
Martha Yamile Torres C.	39562-392	5	2 H		21 FEB 2024
Diana Leal Leal	52063216	5	2H		21 FEB 2024
Nelly Vargas Daza	52442436	5	2H		21 FEB 2024
Claudia Jeannet Cruz	39.796.863	5	2H		21 FEB 2024
Dana Milena Chaparro	1023919604	5	2 H		21 FEB 2024
Ana Mireya Romero.	52447.697	5	2 H		21 FEB 2024

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos
Lucy Nathali parra Pérez
CC. 1057586298

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS

RAZON SOCIAL	MARLENY SARAZA SANTOYO CC. 52099931

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:		MES:	JUNIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	09	MES:	JULIO	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :	21	MES:	SEPT	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :	23	MES:	AGOST	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :	21	MES:	FEBRERO	AÑO :	2025

MODULO 1

1	TALLER INICIAL – CAPACITACION: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
2	SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO JARDINDES CHAMINADE
3	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES, GONDOLAS - CANASTILLAS
6	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D
7	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

8	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS – CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
9	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F, Q,B.C
10	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
11	MICROORGANISMOS - VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
12	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
13	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

14	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
15	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS – BPM PERSONAL NUEVO

MODULO 4

19	DOCUMENTACION DE LA EMPRESA – CARPETA SANIDAD.
20	REGISTROS SANITARIOS DE PROVEEDORES – INVIMA
21	REGISTROS DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA. CADA CUANTO DEBE HACERSE
22	REGISTRO DE FUMIGACION – CUANDO SE DEBE FUMIGAR
23	PLANILLAS DE CONTROL PLAN DE SANEAMIENTO
24	MANEJO TERMOMETRO ALIMENTO FRIO

MODULO 5

25	TRAZABILIDAD EN PRODUCTO TERMINADO
26	CONTROL MATERIAS PRIMAS – DEVOLUCIONES – RECIBO DE MATERIAS PRIMAS
27	DERECHOS DE LA EMPRESA CON INSPECTOR DE INVIMA – SANIDAD
28	CERTIFICACION DE 10 HORAS ANUALES DE CAPACITACION
29	EXAMENES DE LABORATORIO Y MEDICO. KOH UÑAS. FROTIS FARINGEO COPROLOGICO CERT MEDICO
30	VIDEO - EXAMEN FINAL – SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	HORAS CERTIFICADAS 10 HORAS ANUALES	FECHA DE INICIO 08 JUN 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION: 21 FEB 2024	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA
MARLENY SARAZA SANTOYO
CC. 52099931
08 DE JUNIO DEL 2024

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	08 JUN 2024	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	Clases de conservación. Frio – calor. Rotulado .almacenamiento TRAZABILIDAD. - A Materias primas. - Producto terminado. - taller inicial. - Contaminaciones - Física – joyas. - Química - venenos - Cruzada - crudo preparado - biológica. Bacterias, virus, hongos, parásitos etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar norma vigente RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007 - VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	08 JUN 2024	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	CONTAMINACION BIOLOGICA . - Microorganismos patógenos. - Clases de bacterias. ETAS. - Enfermedades trasmitidas por los alimentos. - Listeria monositogenes. Salmonella – ecoli – leptospira -brusela- cisteicerco – etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	19 JUL 2024	#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mailen Zarazo FECHA 08 JUN 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- ✕ resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- ✕ todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- ✕ Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- ✕ todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Mailen Zarazo

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Marleny Saraza Santos **FECHA** 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✓ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03. QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✓ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Marleny Saraza

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACIÓN: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Harleny Saraca Santos FECHA 21 SEP 2024

01. ¿QUÉ EQUIPO FORMAN LOS APPCC?

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

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

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

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

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

04.¿CUÁLES SON LAS SIGLAS DE LAS PEPS?

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Maileny Sarag Santoyo FECHA 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

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

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

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

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

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

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

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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Maria Sarazos

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Marley Saraza **FECHA** 21 FEB 2024

01. SEGÚN LA IMAGEN INDIQUE LA INDUMENTARIA QUE DEBE UTILIZAR UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?



02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME?

- ○ cada 8 dias
- ⊗ todos los días
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. CADA CUANTO DEBO CAPACITARME?

- ⊗ cada año .
- ○ cada 6 meses
- ○ cada 3 meses
- ○ ninguna de las anteriores

04. CUANTA S HORAS DEBO RECIBIR DE CAPACITACION ANUAL MENTE ?

- ○ 2 horas anuales
- ○ 4 horas anuales
- ⊗ 10 horas anuales
- ○ 6 horas anuales

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Marley Saraza

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

Mat. CC1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPRESAS O INDEPENDIENTES - 10 HORAS

RAZON SOCIAL	MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ CC. 53131111

SEGÚN RESOLUCION 2674 / 2013 – RESOLUCION 719 /2014

CAPACITACION	MODULO 1	DIA:		MES:		AÑO :	
CAPACITACION	MODULO 2	DIA :	08	MES:	Junio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 3	DIA :	19	MES:	Julio	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 4	DIA :	21	MES:	Sept	AÑO :	2024
CAPACITACION	MODULO 5	DIA :	21	MES:	Febrero	AÑO :	2025

MODULO 1

1	TALLER INICIAL – CAPACITACION: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
2	SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO JARDINDES CHAMINADE
3	LEGISLACION GENERAL - ALIMENTOS SEGUROS – SALUD PUBLICA
4	ALIMENTO – INOCUIDAD – CLASES DE ALIMENTO - ALTO, MEDIO Y BAJO RIESGO
5	CONSERVACION - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS - NEVERAS – CUARTOS FRIOS – CONGELADORES, GONDOLAS - CANASTILLAS
6	EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – CLASES DE MANIPULADOR - D
7	CLASES DE CONSERVACION - CONTROL DE TEMPERATURAS – DESCONGELACION- MANEJO DE TERMOMETRO

MODULO 2

	ROTULADO – PEPS - TIPOS DE RECIPIENTES- RECIP. PLASTICOS- BANDEJAS – CANASTILLAS.- TRAZABILIDAD PRODUCTO.
9	CONTAMINACIONES - CLASES DE CONTAMINACION – F, Q,B.C
10	ETAS - CLASES DE BACTERIAS – INTOXICACION ENVENENAMIENTO ALERGIA
11	MICROORGANISMOS – VIRUS HONGOS PARASITOS MOHO BACTERIAS
12	BPM – LOCATIVO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS
13	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - 4 CARPETAS

MODULO 3

14	DOTACION MANIPULADOR. GUANTES - GORRO - COFIA - TAPABOCA
15	TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ALIMENTO. LICENCIA TRANSP. ALIMENTOS. REG SANITARIO / INVIMA DE PROVEEDORES – TIPO VEHICULO
16	REVISION DE EXIGENCIAS EN VISITA SANITARIA
17	CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS.
18	REFUERZO EN FALLAS DE LA EMPRESA – LOCATIVAS - EQUIPOS - UTENSILIOS – BPM PERSONAL NUEVO

MODULO 4

19	DOCUMENTACION DE LA EMPRESA – CARPETA SANIDAD.
20	REGISTROS SANITARIOS DE PROVEEDORES – INVIMA
21	REGISTROS DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA. CADA CUANTO DEBE HACERSE
22	REGISTRO DE FUMIGACION – CUANDO SE DEBE FUMIGAR
23	PLANILLAS DE CONTROL PLAN DE SANEAMIENTO
24	MANEJO TERMOMETRO ALIMENTO FRIO

MODULO 5

25	TRAZABILIDAD EN PRODUCTO TERMINADO
26	CONTROL MATERIAS PRIMAS – DEVOLUCIONES – RECIBO DE MATERIAS PRIMAS
27	DERECHOS DE LA EMPRESA CON INSPECTOR DE INVIMA – SANIDAD
28	CERTIFICACION DE 10 HORAS ANUALES DE CAPACITACION
29	EXAMENES DE LABORATORIO Y MEDICO. KOH UÑAS. FROTIS FARINGEO COPROLOGICO CERT MEDICO
30	VIDEO - EXAMEN FINAL – SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	HORAS CERTIFICADAS 10 HORAS ANUALES	FECHA DE INICIO 08 JUN 2024
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		FECHA DE FINALIZACION: 21 FEB 2024	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. ambiental).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057596298

CRONOGRAMA PARA CAPACITACION CONTINUA MILDRED MILENA ACEVEDO PEREZ CC. 53131111 08 DE JUNIO DEL 2024	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
1	*NORMATIVIDAD* BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	08 JUN 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#1 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
2	Clases de conservación. Frio – calor. Rotulado .almacenamiento TRAZABILIDAD. - A Materias primas. - Producto terminado. - taller inicial. - Contaminaciones - Física – joyas. - Química - venenos - Cruzada - crudo preparado - biológica. Bacterias, virus, hongos, parásitos etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar norma vigente RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007 - VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	08 JUN 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#2 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS
3	CONTAMINACION BIOLOGICA . - Microorganismos patógenos. - Clases de bacterias. ETAS. - Enfermedades trasmitidas por los alimentos. - Listeria monositogenes. Salmonella – ecoli – leptospira -brusela- cisteicerco – etc.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	19 JUL 2024 CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	#3 CAPACITACIÓN ASISTIDA CON UN TOTAL DE 2 HORAS

MODULO	TEMA	METODOLOGIA	DURACION	PROFECIONALES	FECHA	OBSERVACION
4	BPM. Buenas prácticas de manufactura. - PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	13 SEP 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	# 4 CAPACITACIÓN ASISTIDA PARA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007
5	PROTOCOLOS. - Aseo e higiene personal – dotación. Limpieza y desinfección locativa y equipos, utensilios. Mesas mesones etc. - Manejo de residuos sólidos y líquidos. - Reciclaje. - Control de plagas – prevención. Fumigación. - Agua potable – tanque de reserva de agua. - Planillas de control. - Taller final.	Taller inicial B.P.M. Clase magistral para socializar ETAS - Plan de saneamiento básico. VIDEO	2 HORAS	Lucy Nathali Parra P. (ing. Alimentos).	23 NOV 2024 LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS	# 5 CAPACITACIÓN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/2013 DECRETO 1500/2007 SE ANEXA TALLER COMO SOPORTE

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITYADOR

Calidad alimentaria

CALIFICACION 4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mildred Milena Acevedo Perez FECHA 08 JUN 2024

01. QUE NORMA RIGE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ○ decreto 2965 del 2008.
- X resolucion 2674 del 2013.
- ○ ley 019 del 2012.
- ○ todas las anteriores

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME

- ○ cada 8 dias
- X todos los dias
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. FALSO O VERDADERO ¿ LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS ?

- ○ Falso
- X Verdadero

04 . ¿QUIEN ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- ○ toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparacion. Fabricacion, elaboracion, envasado y almacenamiento,
- ○ transportador, distribuidor , vendedor , suministrodor y servicio
- ○ un chef
- ○ un panadero
- X todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACIÓN MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mildred Milena Acevedo Perez **FECHA** 19 JUL 2024

01. PARA QUÉ ES NECESARIO EL USO DEL UNIFORME?

- ○ Por reglas de la empresa.
- ✓ Para visualizar facilmente su limpieza.
- ○ Para vernos uniformados
- ○ Ninguna de las anteriores

02. QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

- ○ Mezclar alimentos cocidos con alimentos crudos
- ○ Cuando se contaminan entre sí
- ○ Cuando son mezclados con sustancias peligrosas jabon, detergentes etc
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

03 .QUÉ CLASES DE CONTAMINACION HAY ?

- ○ Contaminación química
- ○ Contaminación física
- ○ Contaminación biológica
- ○ Contaminación cruzada
- ✓ Todas las anteriores

04. BATERIAS Y VIRUS DE LOS ALIMENTOS

- ○ Campylobacter.
- ○ E. coli.
- ○ listeria
- ○ Norovirus
- ○ Salmonella
- ✓ Todas las anteriores
- ○ Ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Hildred Milena Acevedo Perez. **FECHA** 23 NOV 2024

01. UN ALIMENTO ES ?

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

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

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

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

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

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

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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Hildred Milena Acevedo. **FECHA** 21 FEB 2024

01. SEGÚN LA IMAGEN INDIQUE LA INDUMENTARIA QUE DEBE UTILIZAR UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?



- Cofia.
- Tapabocas.
- Guantes
- Uniforme
- calzado.

02. CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORME?

- ○ cada 8 dias
- ⊗ todos los días
- ○ cada 3 día
- ○ ninguna de las anteriores

03. CADA CUANTO DEBO CAPACITARME?

- ⊗ cada año
- ○ cada 6 meses
- ○ cada 3 meses
- ○ ninguna de las anteriores

04. CUANTA S HORAS DEBO RECIBIR DE CAPACITACION ANUAL MENTE ?

- ○ 2 horas anuales
- ○ 4 horas anuales
- ⊗ 10 horas anuales
- ○ 6 horas anuales

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE