ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## PLAN DE CAPACITACION CONTINUA (BPM)

### ACTA N°

**FECHA:** 21 de marzo 2025
**HORA:** 02:00pm a 02:30pm
**INTENSIDAD HORARIA:** 30 minutos
**TEMA:** Evaluación del plan de capacitación continua
**ASISTENTES:** talento humano del JIC Antón Pirulero

**ORDEN DEL DÍA:** Se entrega al talento humano la evaluación preparada por la ingeniera

**DESARROLLO:**
El día de hoy la ingeniera le da la bienvenida al equipo de talento humano, donde se hace la entrega de la evaluación preparada de los temas que fueron vistos durante todo el año pasado y este año, incluidos los refuerzos que fueron necesarios. Se les da el tiempo necesario para resolver el cuestionario y se reúnen el total de las respuestas entregadas, con base en estas, se analizarán los conocimientos, y de esta forma poder fortalecer el tema del cual se considere aún no está afianzado completamente.

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Fortalecer el tema que se considere tienen menos afianzamiento. | Talento humano | Abril 2025 |

Elaborada por:
Angie Johanna Mendoza Pinzón



Scanned with CamScanner

**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

| Nombres y Apellidos | Cédula | Cargo o Tipo de vinculación | Firma |
|---|---|---|---|
| Laura Cuervo | 52222104 | Responsable | |
| Angie cardenas | 1074265420 | Auxiliar Administrativa | Angie |
| Angie Johanna Mendoza | 1019124828 | Profesional de atención a la primera Infancia | |
| Viviana Forero | 1030626807 | Profesional en atención a la primera infancia | |
| Carmenza Medina | 52634984 | PAlimento | Carmenza M |
| Yohana B | 65796613 | P, Alimento | Yohana |
| Angelica Acosta P | 52917552 | P- Alimentos | Angelica Acosta P |
| Leady Mario Quiroz | 1079910617 | Servicios Generales | Leady Mario |
| Diana Gomez | 52913785 | Prof. en atencion | Diana G. |
| Yuri F. Vilma Ramirez | 1074184625 | Prof en atencion a la PI | |
| Yenny Rocio Cely | 1014264920 | Prof en atencion a la PI | |
| Luz Marina Sanchez | 52913996 | Auxiliar Pedagogica | Luz Marina S |
| Yenny Carolina Daza | 1032384774 | Auxiliar Sociocultural | Yenny Daza |
| Jesus Fernando Diaz T | 1016079395 | Atencion a Infancia | |
| Lorena Montenegro | 1015444931 | P. Atencion P. Infancia | |
| Ana Rocha | 52799446 | Auxiliar de Servicios Generales | Ana Rocha |
| Viviana Joanna Corazon | 1033744433 | Profesional en Atencion a la Primera Infancia | |
| Gloria del Pilar Urrea | 39568638 | Auxiliar de atencion a primera infancia | |



Scanned with CamScanner

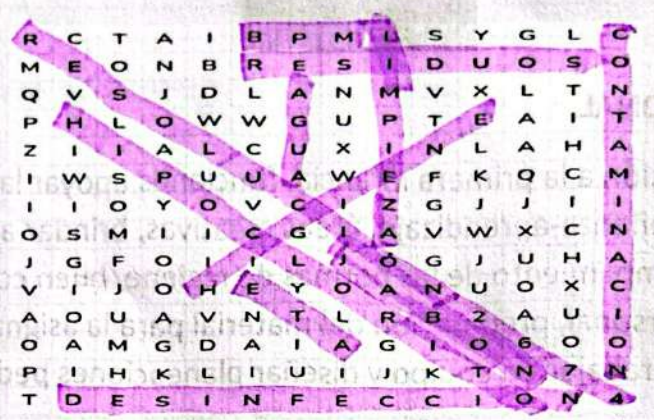
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Anggie Cardenas Estepa **FECHA:** 21-03-2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

La Readucion que establece los requisitos Sanitarios 2674 de 2013

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Normas de higiene para garantizar la calidad de los productos (alimentos), Garantiza el cumplir con los requisitos sanitarios.

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO, ya que se pueden generar intoxicaciones.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



→Aprovechables



→NO Aprovechables

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) No pueden subsistir
- Temperatura ambiente crecimiento de bacterias
- Frio (bajo los 5°C) No se multiplican.

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Yenny Fernanda Villamil Ramirez **FECHA:** 21 de marzo 2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | C | T | A | I | B | P | M | L | S | Y | G | L | C |
| M | E | O | N | B | R | E | S | I | D | U | O | S | O |
| Q | V | S | J | D | L | A | N | M | V | X | L | T | N |
| P | H | L | O | W | W | G | U | P | T | E | A | I | T |
| Z | I | I | A | L | C | U | X | I | N | L | A | H | A |
| I | W | S | P | U | U | A | W | E | F | K | Q | C | M |
| I | I | O | Y | O | V | C | I | Z | G | J | J | I | I |
| O | S | M | I | I | C | G | I | A | V | W | X | C | N |
| J | G | F | O | I | I | L | J | Ó | G | J | U | H | A |
| V | I | J | O | H | E | Y | O | A | N | U | O | X | C |
| A | O | U | A | V | N | T | L | R | B | 2 | A | U | I |
| O | A | M | G | D | A | I | A | G | I | O | 6 | O | O |
| P | I | H | K | L | I | U | I | J | K | T | N | 7 | N |
| T | D | E | S | I | N | F | E | C | C | I | O | N | 4 |

2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

La resolución que establece los requisitos sanitarios necesarios 2674 de 2013.

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Las buenas practicas son todas aquellas implementaciones para la adecuada calidad de los productos y asi prevenir y reducir los riesgos de contaminaciones a partir de una correcta fabricación.

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No se puede porque es una mezcla que genera vapores nocivos e irritantes y toxicos, ademas de una quemadura interna en los musculos.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechables
- carton
- plastico
- papel
- vidrio



No aprovechables
=> elementos contaminados
=> papel higienico.

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) los gerenes no puedan subsistir
- Temperatura ambiente crecimiento bacteriano.
- Frio (bajo los 5°C) los gerenes dejen de multiplicarse

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Son las enfermedades transmitidas por alimentos, malestar estomacal, colicos abdominales, vomito, nauseas, deshidratación, fiebre.



Scanned with CamScanner

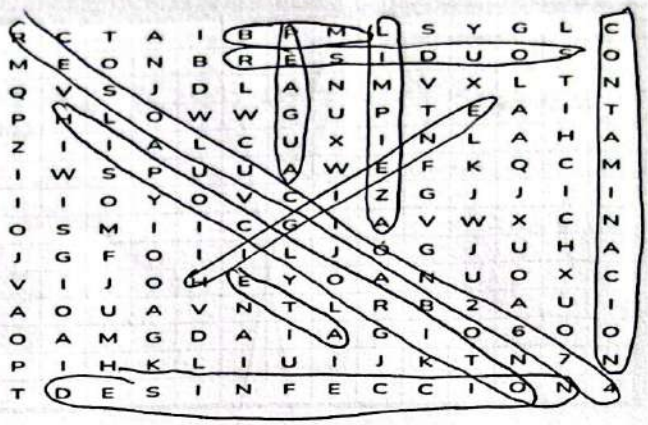
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Viviana Forero **FECHA:** 27 Marzo 2024

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

Resolución 2674 de 2013.

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Implementaciones para la adecuada calidad de los productos, y así prevenir y reducir los riesgos de contaminación

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No, por que el revolver dos quimicos. generando asi un ambiente toxico

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



carton
plastico
papel
vidrio



Elementos contaminados
Papel higienico

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) los germenes no pueden subsistir.
- Temperatura ambiente crecimiento bacteriano
- Frio (bajo los 5°C) los germenes dejan de multiplicarse

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Son los enfermedades transmitidos por alimentos, malestar estomacal, colicos abdominales, vomito, nauseas, deshidratación, Fiebre.



Scanned with CamScanner

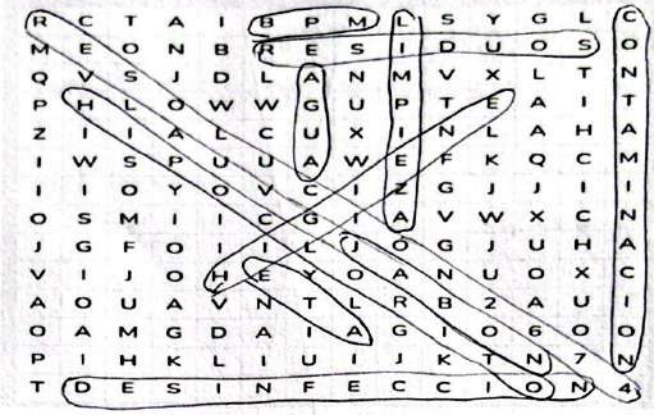
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Angie Johanna Heredia Pinzón **FECHA:** 21 marzo 2025

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA ✓ DESINFECCION ✓ LIMPIEZA ✓ JABON ✓ RESIDUOS ✓
HIPOCLORITO ✓ RESOLUCIÓN2674 ✓ BPM ✓ ETA ✓
CONTAMINACION ✓ HIGIENE ✓




2. **¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?**

Es la resolución 2674 del 2013

3. **¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?**

Son el conjunto de normas y de procedimientos que se deben seguir para que se garantice la calidad de los productos.

4. **¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?**

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
(d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. **Unir las columnas según corresponda:**



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No es correcto, pues pierden las propiedades de cada producto y no cumple su función.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Reciclables
Papel
cartón
botella plastica.
vidrio.



organicos
- Residuos comida
- vasos sucios
- cascaras frutas o verduras

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) se destruyen la reproducción
- Temperatura ambiente aumenta la reproducción
- Frio (bajo los 5°C) se para pero esta congelado

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
(b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

se refiere a Enfermedades Transmitidas por Alimentos, se origina al consumir alimentos o agua contaminada, se causa por microorganismos o sustancias toxicas.



Scanned with CamScanner

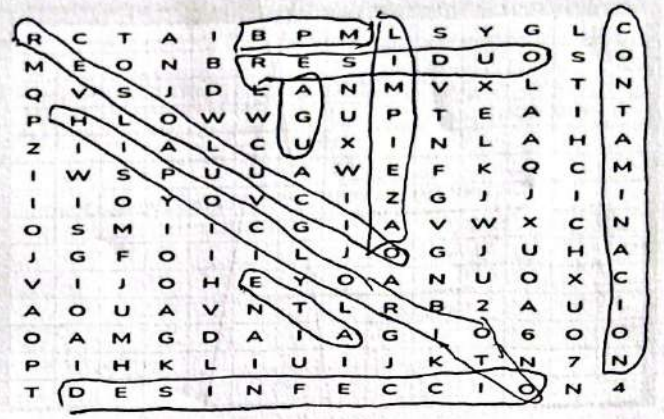
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Carmenza Medina **FECHA:** 21-03-2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

2.674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Son un conjunto de normas y Procedimientos que se siguen para garantizar la calidad de los productos

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
(d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechables



no aprovechable

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) X
- Temperatura ambiente _____
- Frio (bajo los 5°C) _____

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
X c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

enfermedades transmitidas por alimentos
se consume comida contaminada y agua



Scanned with CamScanner

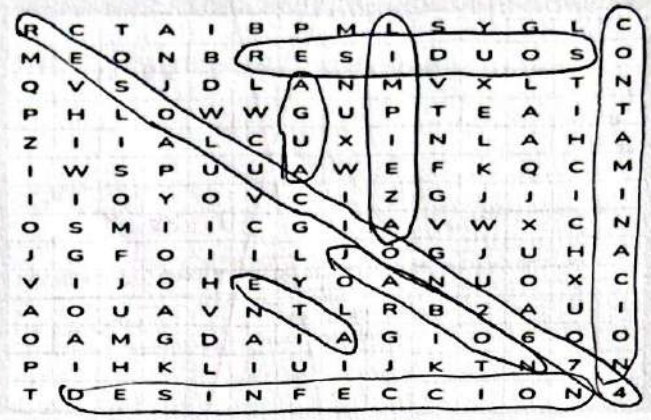
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** M. Angelica Acosta Parra. **FECHA:** 21/03/2025

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA DESINFECCIÓN LIMPIEZA JABÓN RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACIÓN HIGIENE




2. **¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?**

2674.

3. **¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?**

Son un Conjunto de normas y procedimientos que se siguen para garantizar la calidad de los productos.

4. **¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?**

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. **Unir las columnas según corresponda:**



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechable.



NO Aprovechables

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) _____
- Temperatura ambiente _____
- Frio (bajo los 5°C) _____

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedad Trasmitida por Alimentos
se consume comida contaminada y agua.



Scanned with CamScanner

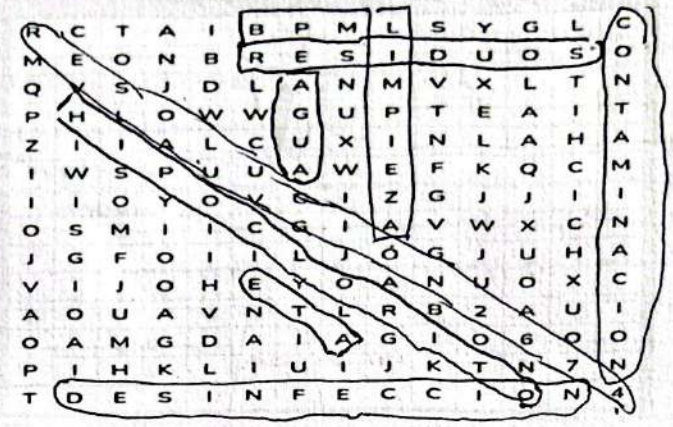
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Yoana Bonilla **FECHA:** 21-03-2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

2.674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Son un conjunto de normas y procedimientos q' se siguen para garantizar la calidad de los productos

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
(d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechables



No Aprovechables

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) X
- Temperatura ambiente
- Frio (bajo los 5°C)

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
X) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades transmitidas por alimentos
Se consume comida contaminadas y agua



Scanned with CamScanner

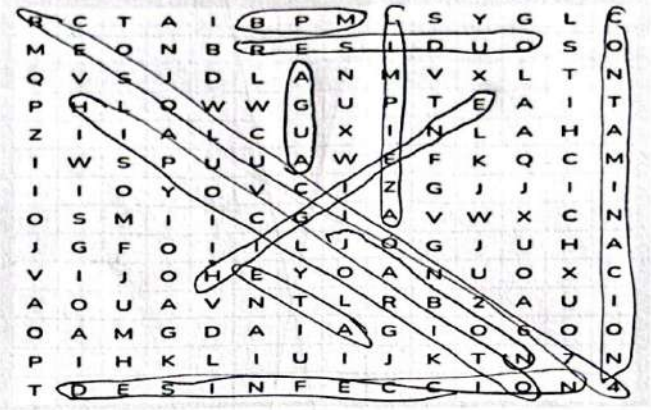
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

**EVALUACIÓN**

**NOMBRE:** Luis Fernanda Ortiz Tintinago **FECHA:** 25 Marzo 2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

Resolución 2674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Conjunto de normas que se deben garantizar para calidad de los alimentos

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No porque puede generar intoxicacion

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



-Plastico
-vidrio
-Papel
-carton



-papel higienico
-Papel metalizado
-Servilletas

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) Se destruyen
- Temperatura ambiente Se multiplican
- Frio (bajo los 5°C) Permanecen por la temperatura

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades de transmision por Alimentos



Scanned with CamScanner

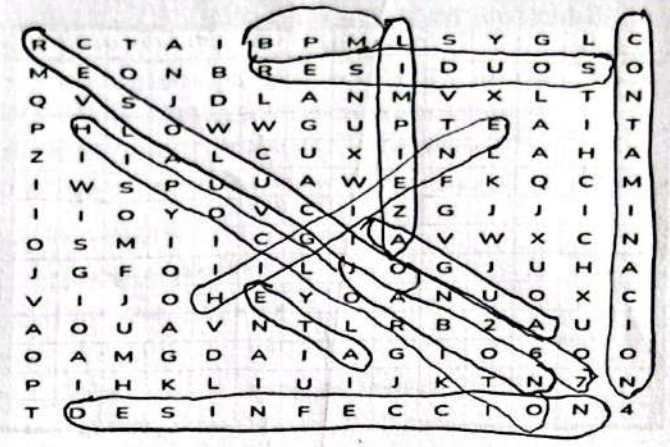
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Gloria del Pilar Ulloa **FECHA:** 21 03 - 2023

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA, DESINFECCION, LIMPIEZA, JABON, RESIDUOS, HIPOCLORITO, RESOLUCIÓN2674, BPM, ETA, CONTAMINACION, HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

2674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Son un conjunto de principios y procedimientos que buscan garantizar la calidad, seguridad y eficacia de los productos manufacturados

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
X d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No es correcto porque cada una tienen propiedades químicas diferentes que pueden reaccionar entre sí y producir compuestos tóxicos o ineficaces.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechable



No Aprovechable.

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) destruye.
- Temperatura ambiente se multiplica
- Frio (bajo los 5°C) paraliza la actividad

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades transmitidas por alimentos.



Scanned with CamScanner

**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Diana Paola Gomez vargas **FECHA:** 21 Marzo 2025.

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. **¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?**

La Resolución 2674 de 2013 que establece requisitos necesarios Sanitarios.

3. **¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?**

Son todas las implementaciones para el adecuada calidad de los productos, y así prevenir y reducir los riesgos de contaminación a partir de una correcta Fabricación.

4. **¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?**

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. **Unir las columnas según corresponda:**



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO, porque es una mezcla que genera vapores nocivos e irritantes y toxicas, ademas de una quemadura interna en las mucosas.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechables
- Carton
- Papel
- vidrio
- plastico



NO Aprovechables
- papel higienico
- Elementos contaminados

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) los germenes no pueden subsistir.
- Temperatura ambiente Crecimiento bacteriano
- Frio (bajo los 5°C) los germenes dejan de multiplicarse

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades transmitidas por alimentos, malestar estomacal, Colicos abdominales, vomito, nauseas, deshidratacion, Fiebre.



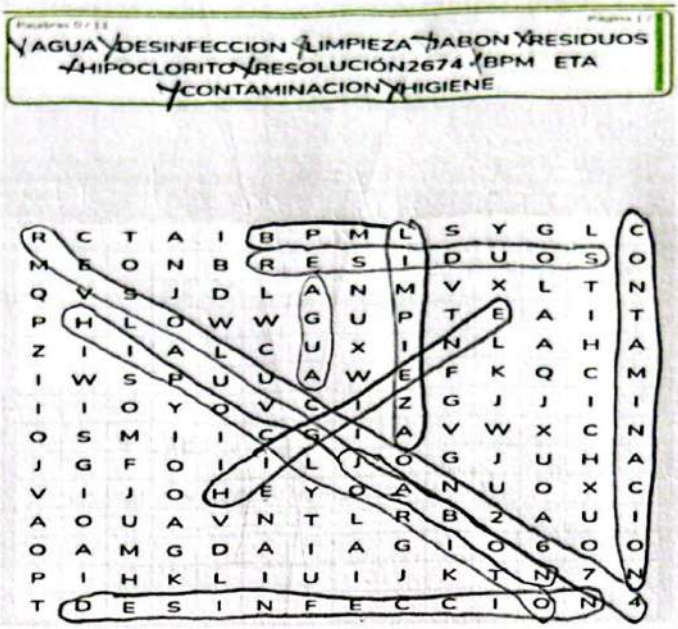
Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

**EVALUACIÓN**

**NOMBRE:** Luz Marina Sanchez L **FECHA:** 21/03/2025

1. Buscar las siguientes palabras:




2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

La resdución 2674 de 2013.

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

(La) Son un conjunto de normas y procedimientos que se deben seguir para garantizar la calidad e inocuidad de los productos

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No es correcto mezclar ya que puede ser peligroso y causar intoxicación

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca

Aprovechables



No Aprovechables



8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- ✗ Calor (70°C – 100°C) _____
- Temperatura ambiente _____
- Frio (bajo los 5°C) _____

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos se define por la ingestion de alimentos o agua que contengan agentes (etiologicos) etiologicos



Scanned with CamScanner

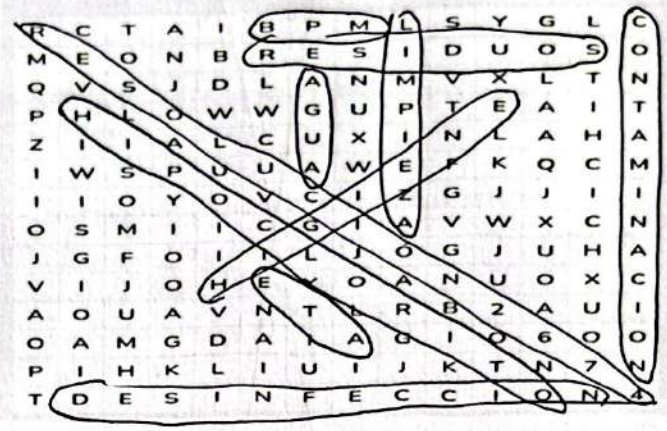
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Yessy Paola Peña Correa **FECHA:** 21/03/2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

La resolución 2674 del 2013

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Son los procedimientos y normas que rigen y garantizan la calidad de los productos ante su manipulación o contacto con los mismos.

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
(d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No, puesto que al mezclarlos se pierde el efecto y acción que cada uno ofrece por separado.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Reciclables:
cartón
botellas plásticas
papel
vidrio



Orgánicos
residuos de comida
cáscaras de vegetales o frutas
vasos o elementos sucios.

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) Destruye la reproducción
- Temperatura ambiente aumenta su reproducción
- Frio (bajo los 5°C) Se detiene pues hace congelarse

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
(b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades transmitidas por alimentos, que tienen origen en el consumo de alimentos o líquidos contaminados como el agua. Se ocasiona por microorganismos o sustancias tóxicas.



Scanned with CamScanner

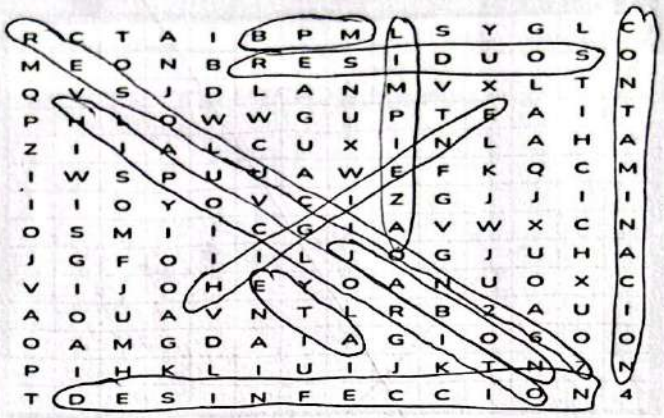
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Laura Cuervo A **FECHA:** 21-03-2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

Resolución 2674 del 2013

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Son los procedimientos necesarios para garantizar la inocuidad de los alimentos.

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Reutilizables
Reciclables



Orgánicos
y No reciclables

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) las destruye
- Temperatura ambiente se multiplíquen
- Frio (bajo los 5°C) pausen/Congelar

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades por transmisión alimentaria



Scanned with CamScanner

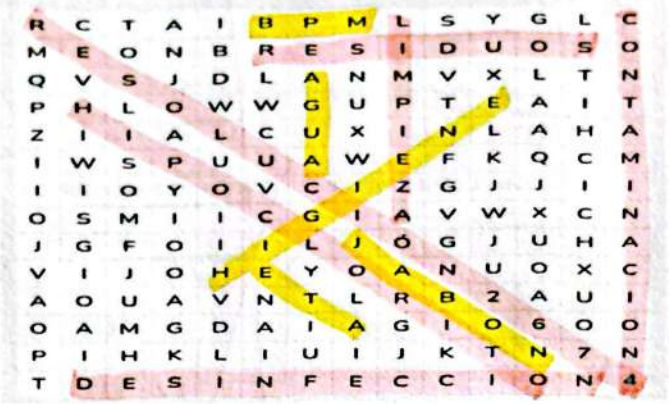
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Viviana Jasmin Bermón **FECHA:** 21/03/25

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | C | T | A | I | B | P | M | L | S | Y | G | L | C |
| M | E | O | N | B | R | E | S | I | D | U | O | S | O |
| Q | V | S | J | D | L | A | N | M | V | X | L | T | N |
| P | H | L | O | W | W | G | U | P | T | E | A | I | T |
| Z | I | I | A | L | C | U | X | I | N | L | A | H | A |
| I | W | S | P | U | U | A | W | E | F | K | Q | C | M |
| I | I | O | Y | O | V | C | I | Z | G | J | J | I | I |
| O | S | M | I | I | C | G | I | A | V | W | X | C | N |
| J | G | F | O | I | I | L | J | Ó | G | J | U | H | A |
| V | I | J | O | H | E | Y | O | A | N | U | O | X | C |
| A | O | U | A | V | N | T | L | R | B | 2 | A | U | I |
| O | A | M | G | D | A | I | A | G | I | O | 6 | O | O |
| P | I | H | K | L | I | U | I | J | K | T | N | 7 | N |
| T | D | E | S | I | N | F | E | C | C | I | O | N | 4 |

2. **¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?**

Resolución 2674

3. **¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?**

Es un conjunto de normas y procedimientos los cuales garantizan la calidad de los productos; se aplican en la elaboración de alimentos, fármacos, químicos y aditivos.

4. **¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?**

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. **Unir las columnas según corresponda:**



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No ya que pueden causar intoxicaciones.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



Aprovechables



No aprovechables

...one una nueva reunión para el d...

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| | | | |

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) Destrucción
- Temperatura ambiente Multiplican
- Frio (bajo los 5°C) Paralizan

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

Anexos:

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Elaboró: Enfermedades transmitidas por alimentos



Scanned with CamScanner

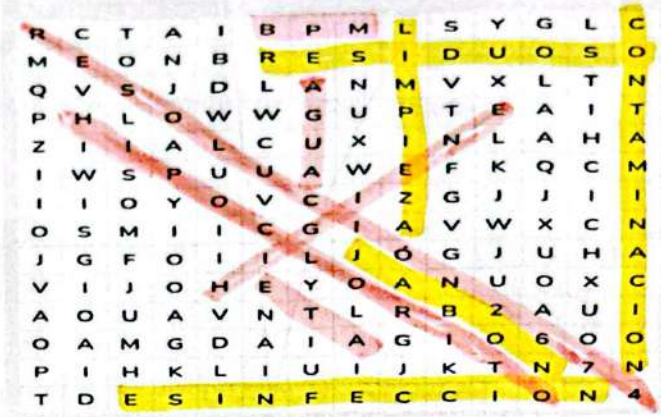
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Lorena Montañez Mora **FECHA:** 21 Marzo 2025

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | C | T | A | I | B | P | M | L | S | Y | G | L | C |
| M | E | O | N | B | R | E | S | I | D | U | O | S | O |
| Q | V | S | J | D | L | A | N | M | V | X | L | T | N |
| P | H | L | O | W | W | G | U | P | T | E | A | I | T |
| Z | I | I | A | L | C | U | X | I | N | L | A | H | A |
| I | W | S | P | U | U | A | W | E | F | K | Q | C | M |
| I | I | O | Y | O | V | C | I | Z | G | J | J | I | I |
| O | S | M | I | I | C | G | I | A | V | W | X | C | N |
| J | G | F | O | I | I | L | J | Ó | G | J | U | H | A |
| V | I | J | O | H | E | Y | O | A | N | U | O | X | C |
| A | O | U | A | V | N | T | L | R | B | 2 | A | U | I |
| O | A | M | G | D | A | I | A | G | I | O | 6 | O | O |
| P | I | H | K | L | I | U | I | J | K | T | N | 7 | N |
| T | D | E | S | I | N | F | E | C | C | I | O | N | 4 |

2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

Resolución 2674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

conjunto acciones y prácticas que buscan prevenir la contaminación de los alimentos en todas sus etapas

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

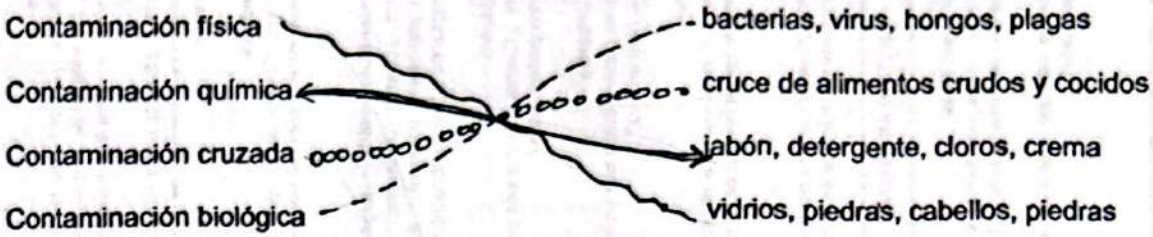
a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3




6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No es correcto ya que la mezcla de los componentes químicos pueden causar intoxicación a la persona o al ambiente.

7. Indique en que residuos corresponde á cada caneca



Aprovechables

- Papel
- Carton
- metal
- vidrio
- Plastico



No Aprovechables

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) las destruye
- Temperatura ambiente se multiplican
- Frio (bajo los 5°C) detienen su actividad.

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Enfermedades Transmitidas por Alimentos



Scanned with CamScanner

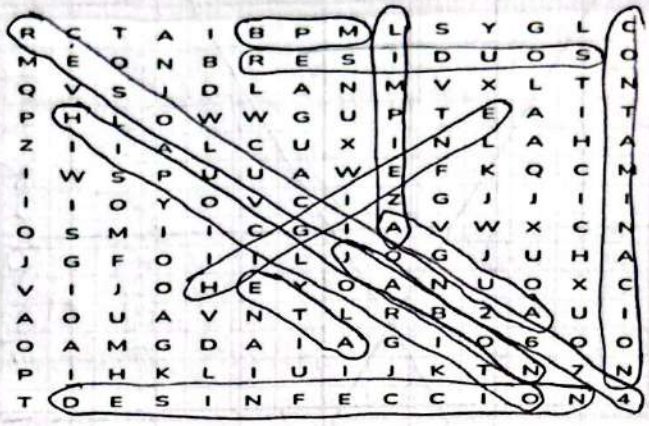
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Yeny Dora **FECHA:** 21/03/2025

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. **¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?**

2674

3. **¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?**

Son el conjunto de normas y procedimientos que se deben seguir para garantizar la calidad de los productos químicos, biológicos y aditivos.

4. **¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?**

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. **Unir las columnas según corresponda:**



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

No es (por) correcto

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca



- papel
- vidrio
- cartón
- botella plastica



- Residuos
- cascaras
- vasos sucios

8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) muere
- Temperatura ambiente se reproducen los Organismos
- Frio (bajo los 5°C) evitar que se reproduzca

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Son enfermedades que se transmiten por alimentos / tambien se desarrollan por la preparación de manipulación de los alimentos



Scanned with CamScanner

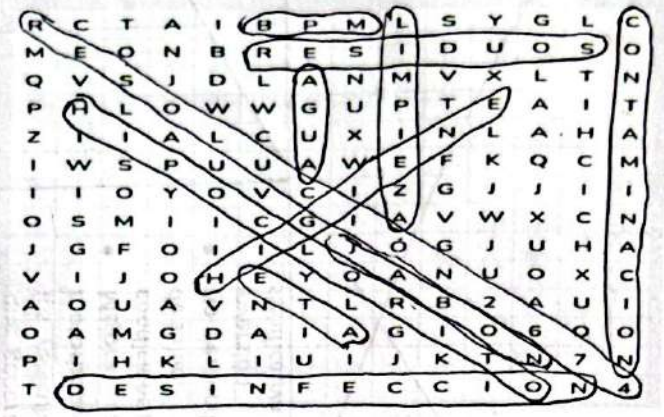
**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## EVALUACIÓN

**NOMBRE:** Leidy María Cleyla Gómez **FECHA:** 03.21.2025

1. **Buscar las siguientes palabras:**

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE




2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

2674 de 2013

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

Es un conjunto de principios y procedimientos que aseguran la calidad de productos, el personal que en la industria de alimentos, aplican de la higiene y manipulación adecuada.

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
(d)) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

no es correcto.

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca

Residuos aprovechables limpios



Residuos no aprovechables sucios o contaminados.



8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) empiezan a destruirse
- Temperatura ambiente reproducen los microorganismos
- Frio (bajo los 5°C) dejan de multiplicarse.

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

Son causados por el consumo de alimentos o agua contaminados



Scanned with CamScanner

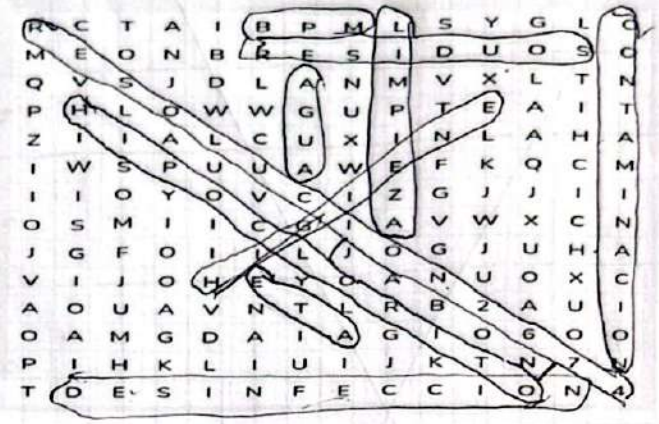
ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

**EVALUACIÓN**

**NOMBRE:** Ana Bonta **FECHA:** 21-03-25

1. Buscar las siguientes palabras:

AGUA DESINFECCION LIMPIEZA JABON RESIDUOS
HIPOCLORITO RESOLUCIÓN2674 BPM ETA
CONTAMINACION HIGIENE



2. ¿La resolución que rige el manejo higiénico de alimentos es?

2674

3. ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura BPM?

conjuntos de normas y procedimientos que se deben seguir para garantizar la calidad de los productos

4. ¿Cuáles son los aspectos que acoge las BPM?

a) Equipos, utensilios, e instalaciones (pisos, paredes, puertas, etc.)
b) Elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de alimentos
c) Personal manipulador de alimentos
d) Todas las anteriores
e) Opción A y B

5. Unir las columnas según corresponda:



Scanned with CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

| | |
|---|---|
| Contaminación física | bacterias, virus, hongos, plagas |
| Contaminación química | cruce de alimentos crudos y cocidos |
| Contaminación cruzada | jabón, detergente, cloros, crema |
| Contaminación biológica | vidrios, piedras, cabellos, piedras |

6. ¿Es correcto mezclar detergente con desinfectante?

NO

7. Indique en que residuos corresponde a cada caneca







8. ¿Cuál es el efecto de la temperatura sobre las bacterias?

- Calor (70°C – 100°C) se destruyen
- Temperatura ambiente Se reproducen los microorganismos
- Frio (bajo los 5°C) dejan de multiplicarse

9. Si desinfectamos un equipo con calor, ¿Cuál seria la temperatura ideal para hacerlo?

a) Mas de 40 °C
b) Mas de 80 °C
c) No existe la desinfección por calor

10. ¿Qué significa el termino ETA? Mencionar sus principales causas

enfermedades trasmitidas por alimentos.



Scanned with CamScanner