Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Raquel Rios. **FECHA** 26 ABR 2025

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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Raquel Rios.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Wendy Pizarro. **FECHA** 26 ABR 2025

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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Wendy Pizarro.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 10/10

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULOS DEL 1 AL 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO

NOMBRES COMPLETOS Mónica Rodriguez Acosta FECHA 26 ABR 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. ¿ QUE ES UN ALIMENTO ?

- ( ) Toso producto que nos podemos comer
- (X) Es todo producto a sustancia que el consumidor Le aporta energía y nutrientes al organismo
- ( ) Todo producto de origen orgánico

2. ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD ?

- ( ) Harinas y granos
- (X) Carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) Frutas y verduras
- ( ) Alimentos enlatados

3. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ( ) Falso
- (X) Verdadero

4. ¿LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA´S SON OCASIONADAS POR QUE CONDICIONES?

- ○ Consumir alimentos de alto riesgo crudos o poco cocinados
- ○ No desinfectar los alimentos antes de consumirlos
- ○ No realizar correctamente el procedimiento de lavado de manos
- ✕ Todas las anteriores

5. ¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?

- ○ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ○ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ✕ La humedad y la temperatura
- ○ El tipo de alimento que se va a consumir

6. ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?

- ○ 4°C a 60°C
- ✕ -4°C a 0°C
- ○ 70°C a 100°C
- ○ -18°C a 4°C

7. ¿LA CONTAMINACION CRUZADA DE LOS ALIMENTOS SE PRODUCE CUANDO?

- ✕ Un alimento crudo o contaminado hace contacto con otro que no esta contaminado o cocido
- ○ Se mezclan ingredientes al azar al momento de cocinar
- ○ Se cocinan los alimentos de la manera correcta

- [ ] No se respeta la cadena de frio de los alimentos

8. ¿ CUANDO DEBEMOS LAVARNOS LAS MANOS ?

- [ ] Solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- [X] Cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- [ ] Solo cuando termina la jornada laboral
- [ ] Cuando tenga tiempo de lavarme las manos

9. ¿ *CUAL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES LA CORRETA* ?

- [ ] Almacenar los alimentos cerca de sustancias químicas para facilitar el acceso a los productos
- [X] Aplicar las normas de higiene y cumplir con las buenas practicas de manufactura me permite tener alimentos seguros
- [ ] Disponer los alimentos directamente sobre el suelo mientras los ingreso a la bodega
- [ ] Los alimentos crudos y cocinados se pueden manipular usando los mismos utensilio

10. *¿ 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

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



- cofia.
- Tapabocas
- Guantes
- Uniforme claro
- 2 calzado.

12. ¿ CADA CUANTO DEBO CAMBIAR MI UNIFORM

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

13.¿CADA CUANTO DEBO CAPACITARME?

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

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

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

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Mónica Rodríguez

FIRMA ESTUDIANTE

SOPORTE DE CAPACITACIÓN RESUMEN TODOS LOS MODULOS	ACTA DE ASISTENCIA Y CRONOGRAMA DE TRABAJO

SOCIALIZACION CAPACITACION RESUMEN TODOS LOS MODULOS

- **Socialización modulo**
- **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
Xiomara A Pinzón Niño	52857996	11	(2) 10 horas		26-04-2025
Raquel Rios.	39766922.	11.	(2) 10 horas.	Raquel Rios	26 04 2025.
Consuelo Ospina	52127233	11	(2) 10 horas	Wendy Pizarro	26-04-2025
Wendy Pizarro	1033726312.	11	(2) 10 horas		26-04-2025
Solanlly P. Celuera	.40188019	11	(2) 10 horas		26-04-2025
Diana M. Beltrán	52821972	11	(2) 10 horas		26-04-2025
Angie Lorena Moreno	1023933701	11	(2) 10 horas		26-04-2025
Martha Herrera.	52362762	11	(2) 10 horas.	Martha Herrera	26-04 2025.
Katherine Sierra Rukey	1033766354	11	(2) 10 horas	Katherine Sierra	26-04-2025

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos
Lucy Nathali parra Pérez
CC. 1057586298