ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	CASTILLO MARTIN CINDY PAOLA	DOCUMENTO	1.019.030.347
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Paola Castillo M
1019030 347
Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

paolacastillomartin@gmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

1019030347

Teléfono*

Preferiblemente celular

3202806062

Fecha de capacitación*

DD /25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

CINDY PAOLA CASTILLO MARTÍN

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

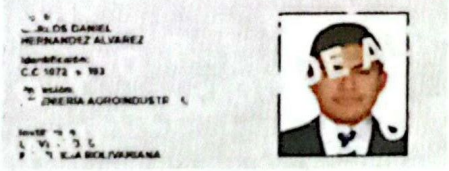
DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	MARTINEZ FIQUE SANDRA PATRICIA	DOCUMENTO	39.754.700
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Sandra P Martinez
39 754 700
Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

smartinezfique@gmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

39754700

Teléfono*

Preferiblemente celular

3144031083

Fecha de capacitación*

DD /25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	TORO RAMIREZ CRISTINA	DOCUMENTO	51.972.364
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador 51972364

Calle 68A SUR 48D-45 PBX.: 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedsas@gmail.com - www.sermed.net.co

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

Cristina.toro2430@hotmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

51972364

Teléfono*

Preferiblemente celular

3212172699

Fecha de capacitación*

DD / 25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

CRISTINA TORO RAMIREZ

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	TAMBO VELANDIA NELCY	DOCUMENTO	35.508.768
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Nelcy Tambo Velandia
35508768
Firma del Manipulador

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

nelcytambov@gmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

35508768

Teléfono*

Preferiblemente celular

3209657640

Fecha de capacitación*

DD / 25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

NELCY TAMBO VELANDIA

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	ROMERO ROSALES JANERIS CECILIA	DOCUMENTO	57.417.273
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		

COPNIA



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Janeris Romero Rosales
Firma del Manipulador 57417273

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

Janeris17@gmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

57417273

Teléfono*

Preferiblemente celular

3134197464

Fecha de capacitación*

DD / 25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

JANERIS CECILIA ROMERO ROSALES

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

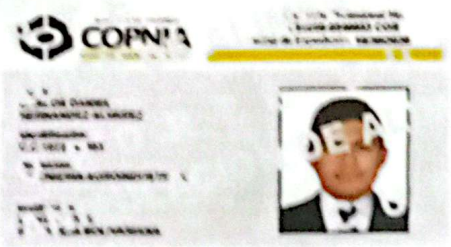
DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 480-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4560686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	GUILLEN PATIÑO ANA ISABEL	DOCUMENTO	57.407.693
TELEFONO	4101154	EMPRESA	COLEGIO JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo

Al terminar este curso manipuladas estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población. Reconocer la importancia de la higiene en la prevención de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos. Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual. Reconocer las causas de una contaminación cruzada y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e higiénicos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico. - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocadas a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE: CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072260883
MATRICULA PROF. 081016-054005S COPN
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO: 3102876212

ING. CARLOS DANIEL HERNANDEZ

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador 57.407.693

Calle 68A SUR 480-45 PBX : 456 56 86 Movil: 310 287 62 12 Bogota Colombia
sermedhas@gmail.com - www.sermed.net.co

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

Anaisaguillen57@hotmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

57407693

Teléfono*

Preferiblemente celular

3196106668

Fecha de capacitación*

DD / 28

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios

ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
		TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	GUILLEN PATIÑO BEATRIZ	DOCUMENTO	52.169.857
TELEFONO	4101354	EMPRESA	CORDIN JARDIN INFANTIL PEPITOS

Objetivo:
Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
TEMARIO POR MODULO	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	Unidad # 2: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS - Que es contaminación - Tipos de contaminación Limpieza y desinfección -microorganismos -Factores de contaminación de alimentos -Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS -Métodos de conservación y de protección de alimentos.		
FECHA CAPACITACION	28/06/2025	25/07/2025		



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR
NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212

ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ
FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador Beatriz G
52 169857

Powered by CamScanner

EXAMEN MÓDULO 2

Puntos totales10/10

Módulo 2 de capacitación de manipulación de alimentos

Correo*

Bety7311@hotmail.com

0 de 0 puntos

Empresa*

Cordin

Documento*

Favor solo colocar el número sin comas ni puntos

52169857

Teléfono*

Preferiblemente celular

3204418794

Fecha de capacitación*

DD / 25

MM / 07

AAAA / 2025

Nombre completo*

Favor en Mayúsculas

BEATRIZ GUILLEN PATIÑO

Examen 2

10 de 10 puntos

Teniendo en cuenta la normativa del Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, se aplica la prueba de conocimiento del temario en cuestión.

El rango de temperatura de refrigeración es de:*

2/2

0°C a 20°C

0°C a 5°C

Menos de 0°C

Un método de Conservación de los alimentos es:*

2/2

El dejarlos al aire libre

El empacarlos en bolsas

El controlar las temperaturas

¿Qué significa ETAS?*

2/2
Enzimas de Transmisión Activas
Estructuras Terminadas Anatómicas
Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Enfermedades Trasmitidas por Animales

¿Cuáles son los tipos de contaminación?*

2/2
Física Química Y Orgánica
Física, Química, Biológica y Cruzada

Anáfora, Aeróbica y Orgánica

¿A qué temperatura se destruyen los microorganismos?*

2/2
A mas de 100°C
A 65°C

A 20°C
Más de 200°C

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Propietario del formulario de contacto - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

_Formularios