PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 03/06/2025

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación

TEMATICAS ABORDAR EN LA SEGUNDA SESION:

- BPM del jardín infantil Castillo San Lucas
  Principios generales de BPM
  Clases de contaminaciones
  ETA
  Protocolos de bioseguridad
- Plan de saneamiento Jardín infantil Castillo San Lucas
  Limpieza y desinfección
  programa de desechos solidos
  Programa de control de plagas
  Abastecimiento de agua potable

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardín infantil Castillo San Lucas, con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignas que se encuentran según revisión de BPM y plan de saneamiento básico del jardín infantil Castillo San Lucas.

IMPORTANCIA PARA EL JARDÍN INFANTIL

Cumplir con estas condiciones es esencial para proteger la salud de los niños, quienes son particularmente vulnerables a enfermedades transmitidas por alimentos. Además, el cumplimiento estricto de estas exigencias no solo evita riesgos sanitarios, sino que también mejora la calidad del servicio alimentario ofrecido en el jardín infantil, garantizando un entorno seguro y saludable para todos. Es crucial que todo el personal manipulador de alimentos en el jardín infantil esté bien informado sobre estas exigencias, ya que su responsabilidad en la seguridad alimentaria es fundamental para el bienestar integral de los niños.

Siendo las 5:00 pm el presente plan de capacitación está dirigido al talento humano del Jardín Castillo San Lucas, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de estos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias. Por otro lado, se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Entre los temas encontramos lo siguiente:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA El jardín cuenta con su manual de prácticas el cual es aplicado en la prestación del servicio de lo cual se recuerda lo siguiente:

PRINCIPIOS GENERALES DE BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

CLASES DE CONTAMINACIONES

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos:

Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él.

Pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.

Puede deberse a la presencia de: Bacterias Las bacterias son seres generalmente unicelulares de tamaño variable y su estructura es menos compleja que la de organismos superiores.

Contaminación química: La contaminación química se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos:

Contaminantes tóxicos naturales: Algunos pescados o vegetales, son capaces de producir toxinas que son dañinas para las personas. El pez globo por ejemplo, posee en sus vísceras la tetradotoxina, una potente neurotoxina que produce alteraciones nerviosas. El calor no la destruye totalmente, pero disminuye su toxicidad.

Contaminación física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento. Presencia de: Huesos, astillas o espinas,... Cristales, porcelana, Trozos de madera y metal Relojes, anillos, pendientes,... Materiales de envasar o empaquetar

ETA

Un brote de **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)** es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad.

PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ACCIONES PREVIAS A LA ACTIVACIÓN DE OPERACIONES

1. Antes de que el establecimiento inicie operaciones, es importante que realice una encuesta que le permita identificar las condiciones de salud y otros aspectos importantes de los empleados.

2. Divulgar a los empleados la información sobre las medidas adoptadas por el establecimiento en relación con limpieza y desinfección, cuyo cumplimiento es responsabilidad de ellos.

3. Implementar los controles de calidad e inocuidad de acuerdo con el tipo de establecimiento y alimento o bebida.

4.Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua.

MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

1. Realizar el protocolo de limpieza y desinfección de la planta como mínimo en los cambios de turno, con productos efectivos para erradicar el virus de las superficies, se debe verificar que los productos utilizados no causen molestias a los trabajadores si el protocolo es realizado en su presencia.

MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

1. Realizar el protocolo de limpieza y desinfección de la planta como mínimo en los cambios de turno, con productos efectivos para erradicar el virus de las superficies, se debe verificar que los productos utilizados no causen molestias a los trabajadores si el protocolo es realizado en su presencia.

MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN

1. Realizar el protocolo de limpieza y desinfección de la planta como mínimo en los cambios de turno, con productos efectivos para erradicar el virus de las superficies, se debe verificar que los productos utilizados no causen molestias a los trabajadores si el protocolo es realizado en su presencia.

MANIPULACIÓN DE INSUMOS Y PRODUCTOS

1.Solicitar que el proveedor de insumos y productos tenga implementado el protocolo de limpieza y desinfección.
2. Aplicar buenas prácticas para el manejo de materias primas.
3 Garantizar condiciones de calidad e higiene durante su almacenamiento.
4 Reducir el contacto físico en el movimiento de productos entre personas.

MANIPULACIÓN DE RESIDUOS

1. La gestión de los residuos ordinarios continuará realizándose del modo habitual, respetando los protocolos de separación de residuos y realizando la limpieza y desinfección de los contenedores.

2. Garantizar los elementos de protección al personal que realiza esta actividad.

3. Se debe disponer de un punto de acopio, previamente señalizado para la posterior recolección y entrega al proveedor correspondiente.

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO: El jardín cuenta con plan de saneamiento básico el cual es aplicado en la prestación del servicio, se les recuerda sobre los programas que se encuentran los cuales son cuatro:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: Donde se le explica como realizar estas acciones, entre ellos se encuentran métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección ,agentes de limpieza o limpiadores, técnicas de aseo para pisos ,factores que influyen sobre los resultados de la desinfección desinfección ,normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante y los Implemento mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección, guía para limpieza y desinfección y a su vez el diligenciamiento de los formatos.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS: se les menciono la importancia de los puntos ecológicos, gestión integral de residuos sólidos aprovechables, transporte interno de residuos, ruta de recolección interna de residuos sólidos, clasificación de los residuos.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE: También se les informa sobre la guía para el almacenamiento de agua, suministro de agua potable, capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable, lavado y desinfección del tanque, manejo residuos líquidos.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: Se les comunica sobre las medidas de control integral de plagas, preventivas para la inspección de la hermeticidad de la unidad operativa, acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso,

correctivas.

Diligencian los formatos PS de manera oportuna los cuales están propuestos en el plan de saneamiento básico.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Adriana Vargas Ovalle

IDENTIFICACIÓN: 52601145

FECHA: 03-06-2025

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (F)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (F)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

X b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b.Vasija, trapo, escoba, guantes
X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/06/2025

NOMBRE: Luz Stella Diaz Ramirez

IDENTIFICACIÓN: 1033732145

FECHA: 03/06/2025

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (F)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (F)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

X a. Barrer, limpiar y trapear

b. Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Yohans Pardo

IDENTIFICACIÓN: 26591194

FECHA: 03/06/2025

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (F)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
b. Cepillado, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/09/2025

NOMBRE: John Jano Gomez

IDENTIFICACIÓN: 80424328

FECHA: 3/Nov/25

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Yenny Lozano

IDENTIFICACIÓN: 52745699

FECHA: 03/06/2025

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

X b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Lola Caballero

IDENTIFICACIÓN: 1033723743

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

X Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Wendy Correa

IDENTIFICACIÓN: 1022391094

FECHA: 03/06/2025

4.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Mana paz Valero

IDENTIFICACIÓN: 57 064 771

FECHA: 03/06/2025

3.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (F)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. X control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

c. X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. X Barrer, limpiar y trapear

b. Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Maria urrea

IDENTIFICACIÓN: 52345415

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

x control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
x Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear
x Cepillado, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Yan luz Nova echoa

IDENTIFICACIÓN: 51994064 Bta

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (✓)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (✓)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (✓)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (✓)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (✓)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección ✓

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes. ✓

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa ✓

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/06/2025

NOMBRE: Mónica Sánchez T.

IDENTIFICACIÓN: 39548079

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. X control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

c. X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

b. X Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Olga Lucia Gutierrez Tirado

IDENTIFICACIÓN: 52011376

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (✓)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (✓)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (✓)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (✓)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (✓)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear
b. Cepillado, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Meiza Andrea Avila

IDENTIFICACIÓN: 1000936823

FECHA: 03/06/2025

3.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (F) X
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V) ✓
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (F) X
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V) ✓
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V) ✓

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores X

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes. ✓

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa ✓

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Olney Posada B.

IDENTIFICACIÓN: 1.023.866.349

FECHA: 3 junio 2025.

4.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (F)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

X b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Sandra Suspes

IDENTIFICACIÓN: 52304933

FECHA: 03- 06·2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia matema. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

X b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Dana Vargas

IDENTIFICACIÓN: 52434347

FECHA: 3/06/2025

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

X Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

X a. Barrer, limpiar y trapear

b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Andrés F. Rodríguez

IDENTIFICACIÓN: 80139861

FECHA: 3/06/2025

4.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V) ✓
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V) ✓
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V) ✓
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V) ✓

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

x control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

x. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

x. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes. ✓

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

b. Cepillado, aspersión, inmersión y directa X

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/06/2025

NOMBRE: Andrea Jiménez

IDENTIFICACIÓN: 1.013.576.852

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

X c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

X b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN 01 PÁGINA 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: INGRID MOLENO

IDENTIFICACIÓN: 1.023906772

FECHA: 03-06-2025

50

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

x control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

x Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

x Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Laura Mateus O

IDENTIFICACIÓN: 1032420418

FECHA: 3/06/2023

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

x a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

x c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

x b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Maulez Cuesta Santoya

IDENTIFICACIÓN: 52852918

FECHA: 03/06/2025

4.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (F)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear

b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa

X. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Carlos andres Morales Gomez

IDENTIFICACIÓN: 1023922860

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos previos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (✓)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (✓)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (✓)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (✓)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia matema. (✓)

Marque con una x la respuesta correcta

6 ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a.Barrer, limpiar y trapear
b.Cepillado, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Glorieth Vargas ovalle

IDENTIFICACIÓN: 52601145

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al dia.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b.Vasija, trapo, escoba, guantes
X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Luz stella Diaz Ramirez

IDENTIFICACIÓN: 1033732145

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/06/2025

NOMBRE: Yohans Pardo

IDENTIFICACIÓN: 26521194

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: John Jairo Gomez

IDENTIFICACIÓN: 80434328

FECHA: 3 Junio 25.

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

EMPRESARIAL

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Isla Ocalo

IDENTIFICACIÓN: 1033723743

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Wendy Correa

IDENTIFICACIÓN: 1022391094

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia matema. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Diana Paz Valero

IDENTIFICACIÓN: 52064 771

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8: ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Maria Urrea

IDENTIFICACIÓN: 52345415

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragan, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Mari luz Nova achao

IDENTIFICACIÓN: S1994064 Bta

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (✓)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (✓)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (✓)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (✓)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (✓)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Mónica Sánchez T.

IDENTIFICACIÓN: 39838079

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/06/2025

NOMBRE: Olga Lucia Gutierrez Tinjaca

IDENTIFICACIÓN: 52011576

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.
c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
x. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Mejia Andres Aulo

IDENTIFICACIÓN: 1000936823

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al dia.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CODIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSION: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Daisy Posada Bedoya

IDENTIFICACIÓN: 1023866349

FECHA: 3 Junio 2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN 01 PÁGINA 1 de 1 FECHA 03/06/2025

NOMBRE: Sandra Suspes

IDENTIFICACIÓN: 52304933

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X a.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

EMPRESARIAL

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Diana Vargas

IDENTIFICACIÓN: 52434347

FECHA: 3/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/09/2025

NOMBRE: Andres R. Rodriguez

IDENTIFICACIÓN: 80139861

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Andrea Jimenez

IDENTIFICACIÓN: 1.013.516.852

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: INGRID MORENO CH

IDENTIFICACIÓN: 1.023.910.672

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V) ✓
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V) ✓
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V) ✓
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V) ✓
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V) ✓

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

x a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección ✓

b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b. Vasija, trapo, escoba, guantes

x c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes. ✓

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

x b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa ✓

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Laura Mateus

IDENTIFICACIÓN: 1032426418

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a. control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b. Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a. Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b. Vasija, trapo, escoba, guantes
X c. Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Hamlet Cuesta Santoyo

IDENTIFICACIÓN: 52852913

FECHA: 03/06/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (✓)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (✓)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (✓)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (✓)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (✓)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Carlos Andres Morales Gomez

IDENTIFICACIÓN: 1023922860

FECHA: 03-06-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección

b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente

b.Vasija, trapo, escoba, guantes

X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear

X b. cepilladlo, aspersión, inmersión y directa

C. Aspirar, cepillar y directa

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN PRIMERA CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/06/2025

NOMBRE: Yenny Lotano

IDENTIFICACIÓN: 52.745.699

FECHA: 03/06/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos:

Seleccione verdadero o falso, según corresponda

1. Los tipos de contaminación son química, física y biológica (V)
2. Enfermedades transmitidas por alimentos son EDA, salmonelosis, cólera, amebiasis (V)
3. Algunas de las prácticas de higiene personal en las que debe tener cuidado especial son: lavado de manos y antebrazos, uniforme adecuado, color claro, limpio y en buen estado, malla para evitar la caída del cabello en los alimentos, no usar ningún tipo de joya o accesorio, no probar los alimentos (V)
4. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: mantener la alacena limpia y ordenada, los alimentos deben estar en estibas o estantes en materiales de fácil limpieza, no conservar en refrigeración alimentos calientes, segures de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo antes de su cocción. (V)
5. Las capacitaciones a las familias en sala amiga son: beneficios a la lactancia Materna, técnica de extracción, alimentación infantil saludable, técnica de amamantamiento, beneficios de la lactancia materna. (V)

Marque con una x la respuesta correcta

6. ¿En qué programas se divide el plan de saneamiento?

X a.control de plagas, desechos sólidos, abastecimiento de agua potable, limpieza y desinfección
b.Lavado de taques, trapear correctamente las áreas, barrer 5 veces al día.

c. Control de plagas, tabla de dosificación, limpieza de áreas, código de colores

7. ¿Cuáles son los implementos mínimos para hacer el proceso de limpieza y desinfección?

a.Bayetilla, trapero, esponja de alambre, paño absorbente
b.Vasija, trapo, escoba, guantes
X c.Escobas, guantes, haragán, cepillos, canecas, bolsas de basura, recogedor, esponjillas, baldes.

8. ¿Cuáles son los métodos de higienización?

a. Barrer, limpiar y trapear
X cepilladlo, aspersión, inmersión y directa
C. Aspirar, cepillar y directa

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 18/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Indira Rodriguez	8013986					
INGRID MORENO	1.073.920.677	Ingrid M.				
Jennifer Alonso	1033780123					
Diana pardalero	52064771					
Wendy Correa	1022391094					
Marilu Cuesta	52852918					
Olga Lucia Gutierrez	52011570	Olga Gutierrez				
Monica Sánchez T.	39578079					
Mariluz Novoa	51994064					
Maria urrea	52345415					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 18/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Yenny Lozano	52743699	Yenny L.				
Sandra Suspes	52304933	Sandra S				
Laura Mateos U.	1032426418	LauraMateos				
Maritz Cuesta	52832918	MaritzCuesta				
Andrea Jimenez	1.013576852	Andrea				
Diana Ospina	52434347	Diana O.				
Shey Posada B	1.023.866.346	Shey Posada				
Melza Avila	1000936823	Melissa				
Lola Caballos	1033723743	Lola C.				
Carlos andres Mosq.	1023922866					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 18/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Yohana Pardo	26592184	Yohana				
Edwardo Cortes	80434828					
Luz Stella Diaz Ramirez	1033732145					
Gloria Inés Vargas D	52601145	Gloria Vargas.				

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by Can