PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 14/07/2025

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

TEMATICAS ABORDAR EN LA TERCERA SESION:

- Características de los alimentos
- La salud y el manipulador de alimentos

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 las caracteristicas de los alimentos y la salud del manipulador de alimentos.

OBJETIVO: Garantizar la inocuidad y calidad de los productos, prevenir la contaminación y asegurar que los alimentos sean seguros para el consumo humano.

DESARROLLO: Siendo las 5:30 PM se realiza capacitación al talento humano del jardín castillo San Lucas, con este se pretende inculcar los colaboradores y colaboradoras sobre la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos basado la inocuidad de los mismos.

Así mismo a través de la capacitación continua se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénicos sanitarios en las instalaciones y el personal del lugar además de prepararlos adecuadamente para recibir visitas de las autoridades sanitarias.

En las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los alimentos se caracterizan por su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano. Esto implica que deben cumplir con ciertos estándares de higiene y seguridad en todas las etapas de su producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto terminado.

CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LOS ALIMENTOS EN BPM:

- **INOCUIDAD:**

  Los alimentos no deben contener contaminantes físicos, químicos o biológicos que puedan causar daño a la salud del consumidor.

- **CALIDAD:**

  Deben cumplir con las características deseadas por el consumidor, como sabor, olor, color, textura, apariencia, y también con los estándares de calidad exigidos por la normatividad.

- **TRAZABILIDAD:**

  Se debe poder identificar el origen y recorrido del alimento a lo largo de la cadena de producción, lo que permite rastrear cualquier problema que pueda surgir.

- **ETIQUETADO:**

  Los alimentos deben estar correctamente etiquetados, indicando su composición, origen, fecha de vencimiento y otras características relevantes.

- **ALMACENAMIENTO ADECUADO:**

  Las condiciones de almacenamiento deben proteger los alimentos de la contaminación, la alteración y el deterioro.

- **CONTROL DE PLAGAS:**

  Se deben implementar medidas para prevenir y controlar la presencia de plagas (insectos, roedores, aves) en las instalaciones y durante la producción.

- **HIGIENE DEL PERSONAL:**

  Los manipuladores de alimentos deben cumplir con prácticas higiénicas estrictas para evitar la contaminación de los alimentos.

- **SANEAMIENTO E HIGIENE:**

  Las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la producción deben mantenerse limpios y desinfectados.

En resumen, las BPM buscan asegurar que los alimentos sean seguros, de calidad y que se produzcan bajo condiciones higiénicas que protejan la salud de los consumidores.

LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), un manipulador de alimentos debe tener una excelente salud, incluyendo una higiene personal impecable y estar libre de enfermedades contagiosas que puedan transmitirse a los alimentos. Además, deben seguir estrictamente los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria establecidos.

Detalles:

- **SALUD GENERAL:**

  Los manipuladores de alimentos deben gozar de buena salud y estar en condiciones de realizar sus tareas sin riesgo de contaminar los alimentos.

- **HIGIENE PERSONAL:**

  Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote.

- **MANEJO DE HERIDAS:**

  Cualquier herida o lesión en la piel debe estar cubierta con un apósito impermeable y protegido con guantes.

- **CONTROL DE ENFERMEDADES:**

  Es fundamental notificar cualquier enfermedad o síntoma que pueda afectar la seguridad alimentaria (náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas).

- **CAPACITACIÓN:**

  Los manipuladores deben recibir formación continua en higiene y seguridad alimentaria.

- **CONTROL MÉDICO:**

  Se deben realizar exámenes médicos periódicos para detectar cualquier condición que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.

- **EVITAR PRÁCTICAS RIESGOSAS:**

  No deben tocarse la cara, nariz, boca, cabello, ni rascarse otras zonas donde pueda haber bacterias.

- **MANEJO DE UTENSILIOS:**

  Deben evitar usar anillos, pulseras, aros, relojes u otros elementos que puedan contaminar los alimentos.

- **USO DE GUANTES:**

  Los guantes deben cambiarse con frecuencia y no deben utilizarse para otras tareas como ir al baño.

- **VESTIMENTA:**

  La vestimenta de trabajo debe mantenerse limpia y separada de la ropa de calle.

- **COMPORTAMIENTO:**

  No se permite comer, beber, mascar chicle o fumar durante la manipulación de alimentos.

- **USO DE PAÑUELOS:**
  Se deben usar pañuelos desechables y lavarse las manos después de sonarse la nariz o estornudar.

En resumen, mantener la salud y la higiene personal es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Finalmente, estos temas fortalecen la prevención de enfermedades, mejoran la calidad del servicio alimentario y refuerzan la responsabilidad del jardín infantil como entorno protector y saludable para los niños. Además, cumplen con los requisitos legales y normativos vigentes en Colombia.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

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
Yenny Lotano	52743699	Yenny L.	Yenny L			
Sandra Suspes	52304933	Sandra S	Sandra S			
Laura Mateos U	1032426418	Laura Mateos	Laura Mateos			
Maura Cuesta	52832918	Maura Cuesta	Maura C			
Andrea Jimenez	1013576852	Andrea	Andrea			
Diana Ortega	52431347	Diana U.	Diana U.			
Sirley Poveda B	1.023.966.346	Sirley Poveda	Sirley Poveda			
Melza Avila	1000936823	Melissa	Melissa Avila			
Lola caballos	1033723743	Lola C.	Lola C.			
Carlos andres Mosq	1023922566					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 – 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

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
Andres Rodriguez	80139864					
INGRID MORENO	1.073.920.677					
Jennyfer Alonso	1033720123					
Diana pardalero	52064771					
Wendy Correa	1022391094					
Mariluz Cuesta	52852918					
Olga Lucia Gutierrez	52011570					
Monica Sanchez T.	39578079					
Mariluz Nova	51994064					
Maria urrea	52345415					

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
Johans Pardo	26582184	Johans	Johans			
Leonardo Gomez	80434828					
Luz Stella Diaz Ramirez	1033732145					
Gloria Inés Vargas D	52601145	Gloria Vargas.	Gloria Vr.			

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Jennifer Alonso C
IDENTIFICACION: 1033720123
FECHA: 14 07 - 2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: LUZ STELLA DIAZ RAMIREZ
IDENTIFICACION: 1033732145
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
(d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
(b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Olga Lucia Gutierrez Finja'
IDENTIFICACION: 52011576
FECHA: 14 - 07 - 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las caracteristicas claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F.

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Monica Sanchez Trujillo
IDENTIFICACION: 39578079
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Lola Caballero Prado
IDENTIFICACION: 1033723743
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Mary Luz Nova ochoa
IDENTIFICACION: 51994064
FECHA: 14/07/2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Yohany Tarda
IDENTIFICACION: 1052184
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Andres Ricardo Rodriguez T
IDENTIFICACION: 80139861
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Andres Ricardo Rodriguez T
IDENTIFICACION: 80139861
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 14/07/2025

NOMBRE: Meiza Andrea Avila Sanchez
IDENTIFICACION: 1006926827
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (F)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F.

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Diana Judith Vargas Mohecho
IDENTIFICACION: 52434347
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maria Uitca
IDENTIFICACION: 52345415
FECHA: 14·07·2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maria Paz Valero
IDENTIFICACION: 3206477 1
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (✓)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (✗)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (✓)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (✓)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (✓)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Laura Mateus.O
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Wendy Carolina Coired Arcinegas
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Yenny Paola Lozano Moarra.
IDENTIFICACION: 52745 699
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Dona Vargas
IDENTIFICACION: 52601145
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (F)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (V)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes Lopez
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Andrea Jimenez
IDENTIFICACION: 1.013576-852
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: INGRID ESPERANZA MORENO Ch.
IDENTIFICACION: 1023970672
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Simey Rocha Bonoa
IDENTIFICACION: 1.023.866.349.
FECHA: 14 Julio 2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (✓)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (✓)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (✓)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (✓)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Sadar Andrea Morales Gomez
IDENTIFICACION: 1023922860
FECHA: 14-07-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maribel Cuesta
IDENTIFICACION: 52852918
FECHA: 14/07/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Jennifer Alonso
IDENTIFICACION: 1033720123
FECHA: 14 - 07 - 2025

Responder según los conocimientos adquiridos.

50

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las caracteristicas claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Liz Stella Diaz Ramirez

IDENTIFICACION: 1033732145

FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)

4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)

5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Monica Sanchez Trujillo
IDENTIFICACION: 39578079
FECHA: 14 - 07 - 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las caracteristicas claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Lola Caballos

IDENTIFICACION: 1033723743

FECHA: 14-07-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Mari luz Novoa ocroa
IDENTIFICACION: 51994064
FECHA: 14/07/2025.

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Yohany Pardo
IDENTIFICACION: 26 52184
FECHA: 14- 07- 2025

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?

a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano ✓
c) Estar en buen estado.
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las características claves de los alimentos?

a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene. ✓
b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V) ✓
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V) ✓
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V) ✓
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V) ✓
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V) ✓
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F) ✓
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F) ✓
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F ✓

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: John JAIRO Gomez
IDENTIFICACION: 9043943290
FECHA: 14-Julio-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Andres Ricardo Rodriguez Jimenez
IDENTIFICACION: 80139861
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   b) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Ingrid MORENO Chogin
IDENTIFICACION: 1023920672
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano ✓
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las caracteristicas claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene. ✓
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V) ✓
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V) ✓
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V) ✓
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V) ✓
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V) ✓
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F) ✓
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F) ✓
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F) ✓

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maritza Cuesta
IDENTIFICACION: 52852918
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano ✓
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene. ✓
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V) ✓
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V) ✓
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V) ✓
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V) ✓
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V) ✓
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F) ✓
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F) ✓
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F) ✓

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Andrea Jimenez
IDENTIFICACION: 1.013516.851
FECHA: 14/07 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes López
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 14-07-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano ✓
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene. ✓
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V) ✓
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V) ✓
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V) ✓
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V) ✓
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V) ✓
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F) ✓
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F) ✓
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F) ✓

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Elena Inés Vargas Ovalle.
IDENTIFICACION: 52601145
FECHA: 14-07-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Yenny Paola Lotano Iloaiza.
IDENTIFICACION: 62745 699.
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)

4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)

5.Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)

6.El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)

7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)

8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)

9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)

10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Wendy Carolina Correa Arciniegas
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Laura Mateus-O

IDENTIFICACION: 1032426418

FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano ✓
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene. ✓
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V) ✓

4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V) ✓

5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V) ✓

6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V) ✓

7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V) ✓

8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F) ✓

9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F) ✓

10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F) ✓

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maria paz Valero
IDENTIFICACION: 52064771
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Olga Lucia Gutierrez Tinja.
IDENTIFICACION: 52011576
FECHA: 14-07-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Maria Urrea
IDENTIFICACION: 52345415
FECHA: 14 · 07 · 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Sirley Posada Barbosa

IDENTIFICACION: 1.023.866.349

FECHA: 14 julio 2025.

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)

4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)

5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)

6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)

7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)

8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)

9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)

10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Diana Judith Vargas Manecho
IDENTIFICACION: 52434341
FECHA: 14/07/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Mejia Andres Avila Sanchez

IDENTIFICACION: 1000936823

FECHA: 14/07/2025.

50

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (V)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:14/07/2025

NOMBRE: Carlos Andres Morales Gomez

IDENTIFICACION: 1023922860

FECHA: 14-07-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos.

1. **¿En las BPM los alimentos se caracterizan por?**

   a) Estar siempre limpios y no estar contaminados
   b) Su calidad e inocuidad, garantizando que sean seguros para el consumo humano
   c) Estar en buen estado.
   d) Todas las anteriores.

2. **¿Cuáles son las características claves de los alimentos?**

   a) Inocuidad, calidad, trazabilidad, etiquetado, almacenamiento adecuado, control de plagas, higiene personal, saneamiento e higiene.
   b) Inocuidad, buen estado, limpios, sanos, saludables.
   c) buena preparación de alimentos, registrar los alimentos, etiquetarlos.
   d) Almacenar de manera correcta los alimentos, control de plagas

Escribir falso o verdadero

3. El manipulador de alimentos debe gozar de una buena salud (V)
4. Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote, estos hacen son parte de la higiene de un manipulador (V)
5. Si un manipulador de alimentos presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas debe notificar (✓)
6. El manipulador de alimentos debe estar atento al sabor, olor, color, textura, apariencia de los alimentos (V)
7. Los manipuladores de alimentos deben realizarse exámenes médicos periódicamente (V)
8. Es importante que los manipuladores de alimentos salgan con el uniforme puesto desde su casa (F)
9. El lavado de manos solo se debe hacerse al ingresar al área de preparación de alimentos (F)
10. Los utensilios de la preparación de alimentos deben ser limpios y no desinfectados (F)