CERTIFICA

Que el personal que se registra en el listado y que labora para la institución JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS dio inicio al PLAN DE CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUO en Manipulación de Alimentos o Buenas practicas de Manufactura B.P.M de acuerdo al CRONOGRAMA establecido por GMCALIMENTOS S.A.S el día 23 de julio de 2025 quedando cronograma hasta el mes de diciembre de 2025 para dar cumplimiento a lo que exige la resolución 2674/2013.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes de Julio de 2025.

Cordialmente,

INGENIERO HERMES GARCÍA
CAPACITADOR AUTORIZADO

HERMES GARCIA GUACANEME.
Ing. de Alimentos

Calle 58 No. 19-12*2do. Piso
Tels: 6012104386-3013105875
Cel: 3027402662
Bogotá, D.C
gmcallimentos@hotmail.com
gmcafc22@gmail.com
www.cursodemanipulaciondealimentos.com.co

PLAN CAPACITACION CONTINUA ANUAL AÑO 2025

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.P.M
RESOLUION 2674/2013

	MODULO 1 DURACION 3 HORAS (JULIO)
1	CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (ROTULADO-TRANSPORTE, SISTEMA PEPS)
2	LIMPIEZA HIGIENE EN LA MANIPULACION D ELOS ALIMENTOS
3	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 2 DURACION 3 HORAS (SEPTIEMBRE)
4	NORMAS DE HIGIENE MANIPULADOR
5	PRACTICAS DE MANIPULACION EN LOS ALIMENTOS (RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR)
6	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 3 DURACION 2 HORAS (NOVIEMBRE)
7	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
8	NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR
9	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS- LIMPIEZA Y DESINFECCION – MANEJO DE AGUA POTABLE- RESIDUOS SOLIDOS)
10	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 4 DURACION 2 HORAS (ENERO)
11	INTRODUCCION MARCOLEGAL RESOLUCION 2674/2013 CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA.
12	QUE ES UN ALIMENTO
13	CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS
14	MICROORGANISMOS, TIPO DE MICROORGANISMOS(BACTERIAS-HONGOS-VIRUS-PARASITOS)
15	EVALUACION DEL MODULO

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CRONOGRAMA 2025

TEMAS	ENERO 2025	FEBRERO 2025	MARZO 2025	ABRIL 2025	MAYO 2025	JUNIO 2025	JULIO 2025	AGOSTO 2025	SEPTIEMBRE 2025	OCTUBRE 2025	NOVIEMBRE 2025	ENERO 2026
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE LOSALIMENTOS (ROTULADOTRANSPORTE, SISTEMA PEPS) LIMPIEZA HIGIENE EN LA MANIPULACION D ELOS ALIMENTOS EVALUACION DEL MODULO							x					
NORMAS DE HIGIENE MANIPULADOR PRACTICAS DE MANIPULACION EN LOS ALIMENTOS (RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR) EVALUACION DEL MODULO									x			
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS- LIMPIEZA Y DESINFECCION – MANEJO DE AGUA POTABLE- RESIDUOS SOLIDOS) EVALUACION DEL MODULO											x	
INTRODUCCION MARCOLEGAL RESOLUCION 2674/2013 CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS. MICROORGANISMOS, TIPO DE MICROORGANISMOS(BACTERIAS-HONGOS-VIRUS-PARASITOS) EVALUACION DEL MODULO												x

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

INFORME DE CAPACITACION

FECHA: 23/07/ 2025	No. Asistentes: 17
RESOLUCION 2674/2013	HORAS: 3 HORAS
CAPACITADOR: HERMES GARCIA .	
DESARROLLO DEL TEMA: Se iniciará haciendo la introducción al Marco Legal, se explica cada uno de los temas de acuerdo al Modulo y al cronograma correspondiente de cada empresa, establecimiento y/o participante. Lograr que el participante entienda lo visto, generando en él confianza para que pregunte y se interese en el tema, de esta manera conseguir que ponga en práctica lo aprendido en el sitio de trabajo, haciéndole ver que éste es parte fundamental para la calidad, desarrollo y buen funcionamiento de una Empresa.	
METODOLOGIA : Se realiza clase de manera presencial de forma dinámica e interactiva con la participación del personal, se muestran Diapositivas, se maneja cuestionario y se solicita toma de apuntes. El objetivo de esta metodología es que cada participante realice con éxito sus tareas apoyándose en el trabajo de los demás. Este aprendizaje es basado en aplicar las normas descritas día a día.	
OBJETIVO FINAL: Concientizar al personal de la importancia de las BPM en el sector de los alimentos, y la responsabilidad que esta ejerce.	
SISTEMA DE EVALUACION: Se realiza evaluación escrita, de múltiple selección, y también con preguntas de libre respuesta con ejemplos, eventualmente se maneja evaluación oral al personal con problemas de lectura y/o escritura, o alguna discapacidad.	
OBSERVACIONES CAPACITADOR: Se realizo capacitación con énfasis en MARCO LEGAL, NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR LIMPIEZA Y DESINFECCION. El personal se mostró atento y esta dispuesto a trabajar a conciencia para ofrecer alimentos inocuos y a cumplir con las normas.	
OBSERVACIONES DE LA EMPRESA Y FIRMA DE RESPONSABLE.	

Powered by CamScanner

GMC Alimentos S.A.S
Desde 2002

LISTADO DE ASISTENCIA

EMPRESA: Jardín Huellas y Talentos		FECHA: 23/07/2025
NOMBRE	**CÉDULA**	**FIRMA**
Magda Jorena Moreno Rodriguez	1032374588	Magda Jorena M.
Nury Jimenez Padilla	1013580707	Nury Jimenez
Patricia Rodriguez	1026260126	Patricia R
Valentina Morales Sierra	1001273917	Valentina M
Judy Angelica Gonzalez Torres	52539494	Angelica
Vanessa Alexandra Carreño Leon	1000224108	Vanessa L.
Yamile Rodelo Ofalbarez	37939157	Yamile Rodelo O.
GINA PATRICIA MARTIN M.	1014488100	GINA MARTIN
Johanna ramirez	52908560	
Ingrid Romero	51923470	Ingrid Romero
Amanda Morales Castañeda	52111 897	Amanda M C
Ana. Vides. Rodriguez	33.307 865	Ana Vides R
Carlos Alberto Hernandez Herreño	1026295282	Carlos Hernandez
Fabian Hernandez	1032483948	Fabian H.
Yohana Pardo	26521194	Yohana Pardo
Arelis Saent	53114571	Arelis Saenz
MARTHA NAVARRETE	51600725	MARTHA N

Powered by CamScanner

10/10.

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Arlis Saert **Fecha:** 23-07-2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores ✓

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__ si- verdadero ✓

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores ✓

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__ si- verdadero ✓

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primero entrado - primero salidos

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [X] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: MANUELA NARANJO TE **Fecha:** 23-07-2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

X Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

X si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

X Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

X si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeros entrados - Primeras salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

(X) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.

( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.

( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Yamile Rodelo Otalvarez **Fecha:** 23/07/2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

_____si- verdadero

__X__No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeros entrados - Primeros Salidos

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Dora Jiménez Padilla **Fecha:** 23 Julio 2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__ Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__ si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__ Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__ si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras entradas - Primeras salidas.

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [X] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: GINA MARCELA MARIN **Fecha:** 23 de julio

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

_X_ Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

_X_ si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___En seco

_X_ Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

_X_ si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

PRIMERAS ENTRADAS / PRIMERAS SALIDAS

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La CONSERVACION de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Magda Lorena Moreno R. **Fecha:** 23/07/2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

_X_ Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

_X_ Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras entradas y primeras salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- (X) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- ( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- ( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Blanca Patricia Rodriguez Gonzalez **Fecha:** 23/07/2023

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

_X_ Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

_____si- verdadero

_X_ No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

_X_ Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

_X_ si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primera entrada - primera salida

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [X] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Angelica Gonzalez T **Fecha:** 23/07/2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

_____si- verdadero

__X__No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

primeros entrados y primeros salidos

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservacion de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [X] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Vanessa Contreras Leon **Fecha:** 23 Julio 2023.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeros entrados primeros salidos.

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- (X) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- ( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- ( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Valentina Morales **Fecha:** 23 - Julio - 2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

X Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

X si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

X Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

X si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras Entradas y primeras Salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

EUGENIO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: ANA Vides Rodriguez **Fecha:** 23/07/2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__Si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__1__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras Entradas – salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservacion de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	x		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		x	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			x

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Fabian Hernandez **Fecha:** 23/09/25

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeros Entrados - primeros salidos

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La conservacion de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Luz Amanda Morales C **Fecha:** 23-07-25

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

X Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

X si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

X Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

X si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras entradas - Primeras salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUÁLES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- (X) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- ( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- ( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Johany Pardo **Fecha:** 23/07/2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

X Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

X si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

X Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

✓ si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras Salidas - Enlatados

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCÍA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Miguel Angel Roman **Fecha:** 23-07-2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

primeras entradas. primeras salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservacion de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- [x] Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- [ ] Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- [ ] Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

WILMER HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Carlos Alberto Hernandez Herreño **Fecha:** 23-07-2025

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

X Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

X si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

X Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

X si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeros Entrados y Salidos

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- (X) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- ( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- ( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 4

Nombre: Martha Johanna ramirez **Fecha:** 23-07 20-25

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. ¿QUE CARACTERISTICAS SE TIENEN EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS?

___ Mantener Limpio y Seco el lugar del Almacenamiento.

___Evitar Colocar los alimentos en el suelo, Usar las Canastillas

___Revisar Fechas de Vencimiento

__X__Todas las Anteriores

2. ¿HAY QUE SEPARAR LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO?

__X__si- verdadero

_____No- falso

3. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE ALMACENAMIENTOS

___ Refrigeración

___ Congelación

___ En seco

__X__Todas las Anteriores

4. Transporte de productos alimentarios: Los vehículos deben estar siempre limpios y con unas condiciones adecuadas para proteger los alimentos, además han de ser de fácil limpieza y desinfección. Estos vehículos están destinados exclusivamente para el transporte de alimentos y no se permiten animales ni productos que puedan contaminar los alimentos o aportarles olores extraños, contar con los documentos y elementos de bioseguridad al día que exige sanidad. Los alimentos perecederos que necesiten mantener la cadena del frío se transportarán en vehículos especiales con un termómetro en lugar visible que indicará la temperatura en el interior del vehículo.

__X__si- verdadero

Powered by CamScanner

_____No- falso

5. ¿DEFINA PEPS EN LA ROTULACION DE ALIMENTOS?

Primeras Entradas - Primeras Salidas

6. COMPLETE EL SIGUIENTE CONCEPTO:

La Conservación de alimentos se refiere al conjunto de métodos y técnicas utilizados para evitar o retrasar el deterioro de los alimentos, permitiendo su almacenamiento y consumo a largo plazo, manteniendo su calidad y seguridad.

7.CUALES SON LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

- (+) Aseo diario, lavado de manos, uso de dotación de colores claros, uñas cortas, y sin esmalte, uso de gorro o malla y tapabocas, no perfumes, no maquillaje, no accesorios.
- ( ) Dotación de colores oscuros, Áreas Limpias, Utensilios Limpios, Área en Orden, Baños Limpios y Desinfectados.
- ( ) Cabello suelto, Usar Maquillaje, uñas largas, y con esmalte, uso de accesorios

8. DEFINA QUE ES CADA ACCION

	LIMPIAR	LAVAR	DESINFECTAR
Quitar partículas de una superficie de forma fácil	X		
Quitar partículas pegadas a una superficie restregando con agua y Jabón.		X	
Es eliminar o Matar Microorganismos con productos químicos.			X

INGENIERO HERMES GARCIA
CAPACITADOR AUTORIZADO

Powered by CamScanner