Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Danixa Sanchez Moron FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ( ) Falso
- (X) Verdadero

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

- ( ) 4°C a 60°C
- (X) -4°C a 0°C
- ( ) 70°C a 100°C
- ( ) -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Yancy Omaira Cantico FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ○ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

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

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

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

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

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ○ Falso
- ☒ Verdadero

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

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

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Francy Cantor

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Diana Leal Leal FECHA [illegible]

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ○ Harinas y granos
- ☑ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

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

- ○ Falso
- ☑ Verdadero

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

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

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Diana Leal Leal
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Yadly Vargas FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ◯ Falso
- (X) Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- (X) -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ⊗ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Edna López Romero FECHA 15 AGO 2023

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

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

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ☒ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

LG
Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Luz Deisy Cozano FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ◯ Falso
- (X) Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- (X) -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- (X) Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- (X) -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- (X) La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Daisy Lozano

FIRMA ESTUDIANTE

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Nancy Sanchez
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Martha Yamile Torres FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ○ Harinas y granos
- ☒ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

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

- ○ Falso
- ☒ Verdadero

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

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

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Monica Monsalve Garzon FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ○ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ○ Frutas y verduras
- ○ Alimentos enlatados

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

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

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

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

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ☒ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Monica Gonsalve

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana cadavid Gonzalez **FECHA** 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

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

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Dangelis Muñiz Mosquera FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

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

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Hellen Johanna Perez. FECHA 4/5/2021

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ◯ Harinas y granos
- ☒ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

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

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ☒ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☑ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ☑ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Claudia Jeannet Cruz **FECHA** 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

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

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

- ◯ 4°C a 60°C
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Claudia Jeannet Cruz

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 15 AGO 2025 **HORA:** 8:00 Am a 10:00 Am **CAPACITADOR:** CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Damaris Sanchez	49754040	JIC Portal	2	Cll 5 Cra 5B 36	3244230005	
Helen Perez	1026579421	JIC Portal de los S.	2	Cll 5 Cra 5630	3106294713.	15 AGO 2025
Nancy Sanchez	1033779956	JIC Portal de los S	2	Cll 5a Cra 5B #5B 73	3118239579	15 AGO 2025
Martha Torres	39562392	JIC. Portal de los S	2	Kr. 11 2N 72-64	3219629896	15
Heidy Johana cadavid	1033807341	JIC. Portal de los S	2	Cr 4K #53-05	3227823559	15 AGO 2025
DANEYIS MARIE MOGOLLON	1031138339	JIC PORTAL DE LOS S.	2	Cr 4. K # 53-06	3208944045	15 AGO 2025
Edna López	1024490259	JIC Portal Sueños	2	TV 63B F 27 S.	3138666665	15
Yancy Ormeño Castro	52442836	JIC. portal sueño	2	Kra 3b # 48 H	3118635668	
Dranila Leal	52063216	JIC Portal de sueño	2	Cra 3 N-51 A 06	3103355673	
Claudia Jeannet Cruz	39796.863	JIC Portal de los Sueños	2	Cll 52 # 4-41 Sur	3103223570	15 AGO 2025
Monica Monsalve	52370764.	JIC Portal de los Sueños	2	Cra 30 # 52A 385	3225313064	
Nelly Vargas D	52442485	JIC portal de los S	2	Dg 51 A Nte # 5B 29	3053636077	15 AGO 2025
			2			
			2			15 AGO 2025
						15
						15 AGO 2025

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR