PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
DIRECCION: Carrera 74 I # 62 – 03 Sur.
FECHA: 20/09/2024

OBJETIVOS

- identificar la higiene de los alimentos y que es el sistema HACCP

1. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:

La higiene alimentaria se define, como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.

La higiene alimentaria es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Estas enfermedades son causadas por la ingesta de determinados alimentos o agua contaminados por microorganismos o toxinas. Entre los principales agentes causantes podemos destacar: Escgerichia Coli, Campylobacter, Salmontella, Shigella, Staphylococcus aureus, Listeria, Monocytogenes, virus Hepatitis A y Rotavirus, entre otros

El consumidor debe saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber como conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.

¿Por qué se alteran los alimentos?

Los alimentos son estructuras biológicas de carácter vegetal y animal. Pueden sufrir alteraciones por tres mecanismos:

1. Descomposición natural

En este mecanismo intervienen enzimas que se encuentran de modo natural en los vegetales y animales vivos. Estos enzimas aceleran procesos de degradación a nivel celular provocando la pérdida de distintos nutrientes del alimento.

Powered by CamScanner

Durante la descomposición natural también ocurren pérdidas de agua, produciéndose en los alimentos desecación y cambios de color, por ejemplo en la fruta, verduras y carnes. Todos estos procesos conducen a modificaciones nutritivas, principalmente pérdida de vitaminas y también modificaciones en las propiedades externas de los alimentos, como son el aspecto, textura, sabor, olor y color.

2. Contaminación por microorganismos

Estas alteraciones son las más peligrosas por sus consecuencias y porque normalmente no se aprecian alteraciones a simple vista. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.

No todas las bacterias son perjudiciales y algunas son útiles para la producción de alimentos como el queso, yogurt, vinagre... Las bacterias que sí que producen enfermedades pueden constituir un verdadero peligro para la salud, sobre todo en niños, ancianos y personas con el sistema inmunitario débil.

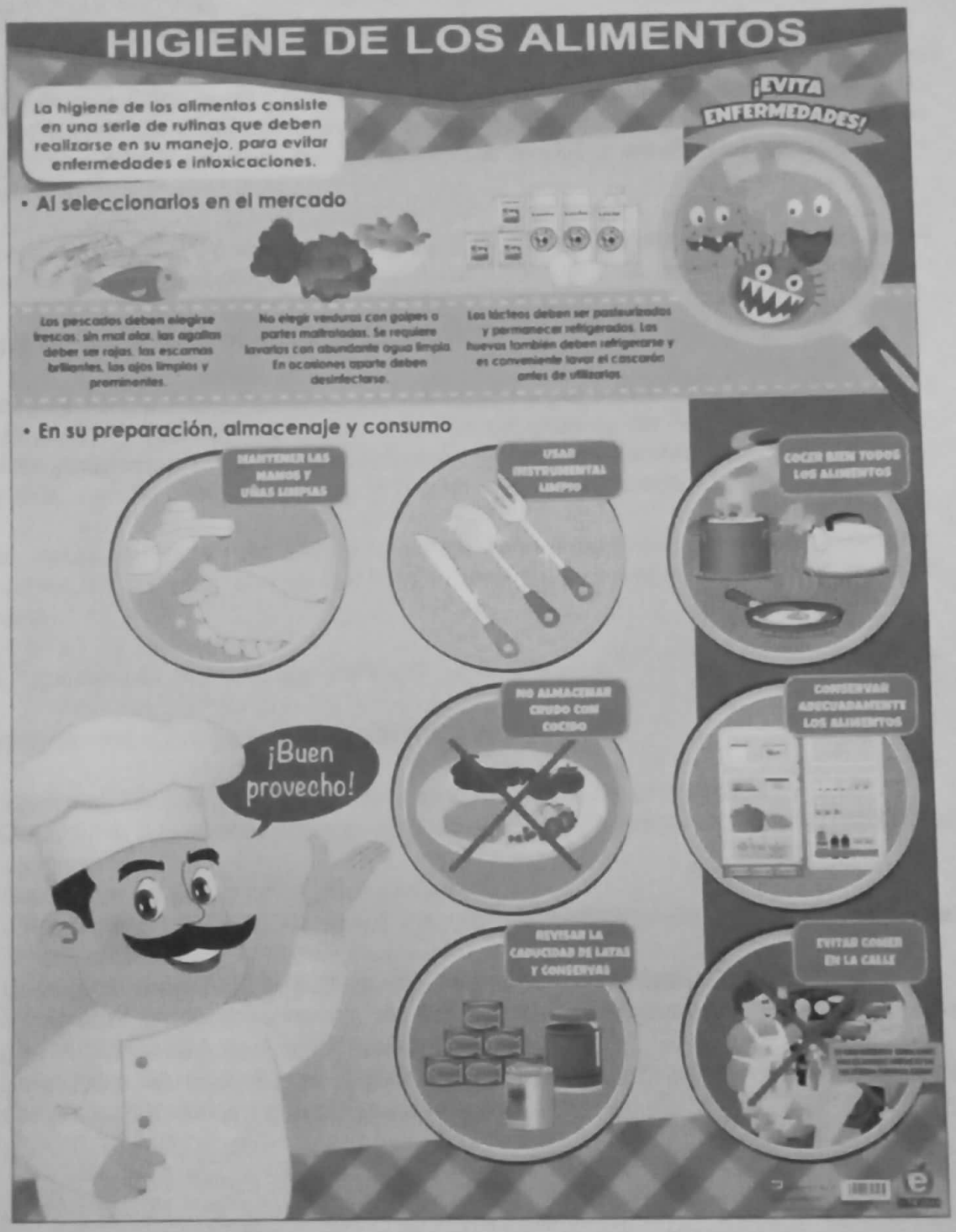
Los hongos son otros microorganismos que contaminan frecuentemente los alimentos. En este grupo se encuentran los hongos y levaduras que provocan alteraciones en las propiedades externas de los alimentos pero no causan intoxicaciones al ser ingeridos.

3. Práctica culinaria errónea

Toda práctica culinaria que suponga un tratamiento térmico brusco de los alimentos conlleva a modificaciones en las características de dicho alimento y en algunas ocasiones provocando la toxicidad de los alimentos.

GRUPO EMPRESARIAL

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

1. SISTEMA HACCP

HACCP es la sigla de "Hazard Analysis and Critical Control Points" (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control). Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.

El sistema de HACCP es un enfoque proactivo que se centra en la prevención de problemas en lugar de la detección de problemas después de que hayan ocurrido.

¿Por qué es importante el sistema de HACCP?

El sistema de HACCP es importante porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas. La implementación del sistema de HACCP puede ayudar a prevenir problemas de salud pública, proteger la reputación de una empresa y mejorar la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.

Además, muchos gobiernos exigen que los fabricantes de alimentos y bebidas implementen un sistema de HACCP como parte de sus regulaciones de seguridad alimentaria.

¿Cómo funciona el sistema de HACCP?

El sistema de HACCP sigue siete principios clave:

1. Identificar los peligros potenciales en cada etapa de producción.
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC) donde se pueden controlar los peligros.
3. Establecer límites críticos para cada PCC.
4. Establecer un sistema de monitoreo para asegurarse de que se cumplan los límites críticos.
5. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
6. Establecer procedimientos de verificación para asegurarse de que el sistema de HACCP está funcionando correctamente.
7. Establecer un sistema de registro y documentación para demostrar que se cumple con todos los principios de HACCP.

Powered by CamScanner

¿Cómo se implementa el sistema de HACCP?

La implementación del sistema de HACCP es un proceso que consta de varias etapas:

1. Formar un equipo de HACCP: El primer paso es formar un equipo de HACCP que incluya a personas con experiencia en producción, seguridad alimentaria y calidad.
2. Describir el producto: El equipo debe describir el producto y su proceso de producción.
3. Identificar los peligros: El equipo debe identificar los peligros potenciales en cada etapa del proceso de producción.
4. Determinar los puntos críticos de control: El equipo debe determinar los puntos críticos de control donde se pueden controlar los peligros.
5. Establecer límites críticos: El equipo debe establecer límites críticos para cada PCC.
6. Establecer un sistema de monitoreo: El equipo debe establecer un sistema de monitoreo para asegurarse de que se cumplan los límites críticos.
7. Establecer medidas correctivas: El equipo debe establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
8. Establecer procedimientos de verificación: El equipo debe establecer procedimientos de verificación para asegurarse de que el sistema de HACCP está funcionando correctamente.
9. Establecer un sistema de registro y documentación: El equipo debe establecer un sistema de registro y documentación para demostrar que se cumple con todos los principios de HACCP.

Beneficios de un sistema de HACCP

La implementación de un sistema de HACCP puede proporcionar varios beneficios, incluyendo:

1. Reducción de costos: La identificación y prevención temprana de problemas puede reducir los costos de producción.
2. Mejora de la calidad: El sistema de HACCP se enfoca en la prevención de problemas, lo que puede mejorar la calidad de los productos.
3. Cumplimiento normativo: Muchos gobiernos exigen que los fabricantes de alimentos y bebidas implementen un sistema de HACCP como parte de sus regulaciones de seguridad alimentaria.
4. Protección de la reputación: La implementación de un sistema de HACCP puede ayudar a prevenir problemas de salud pública y proteger la reputación de una empresa.

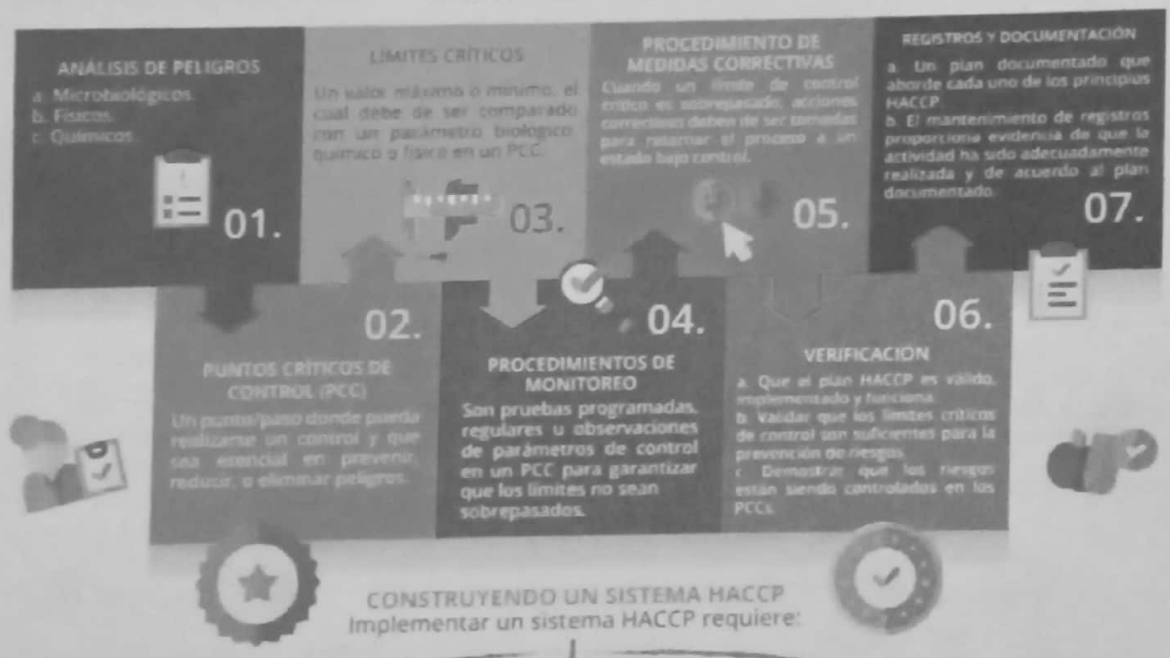
Powered by CamScanner

CONCLUSION:

El sistema de HACCP es una herramienta importante para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas. Si bien puede haber desafíos al implementarlo, los beneficios son significativos y pueden incluir una reducción de costos, una mejora de la calidad y una protección de la reputación.

- Es un sistema diseñado para **prevenir peligros de seguridad alimentaria.**
- Es **utilizado en una gran variedad de industrias alimenticias** y alrededor del mundo.
- El HACCP ha sido **incorporado dentro de muchos sistemas** de gestión de seguridad alimentaria.

SIETE PRINCIPIOS DE HACCP:



CONSTRUYENDO UN SISTEMA HACCP
Implementar un sistema HACCP requiere:

PROGRAMAS PREREQUISITOS:
Una de las principales causas de contaminación es la inexistencia de adecuadas técnicas de limpieza y desinfección en todas las áreas y procesos y algunas veces por desconocimiento o falta de compromiso.

PLANES HACCP:
Son preparados para cada proceso o producto, e identifican posibles peligros para que sean eliminados o controlados y así garantizar niveles aceptables en el producto alimenticio.



EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

MYRIAN YOLANDA LOPEZ GALVIS
INGENIERA AMBIENTAL
Capacitador

GRUPO EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 23/05/2024 FIRMA	FECHA 2° 21/06/2024 FIRMA	FECHA 3° 19/07/2024 FIRMA	FECHA 4° 16/08/2024 FIRMA	FECHA 5° 20/09/2024 FIRMA
Jonatnan Triana	1003566376					
[illegible]	[illegible]					
Maritza Martinez P	53084496					
[illegible]	[illegible]					
Martha Isabel [illegible]	52897679					
[illegible]	1030554763					
Pedro Jaramillo Alvarez	1013580126					
Kelly Valentina Laverde G	1024538331					
Fanny Osma	51.977369					
[illegible]	51851013					

Myrian Yolanda Lopez G.

MYRIAN YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 23/05/2024 FIRMA	FECHA 2° 21/06/2024 FIRMA	FECHA 3° 19/07/2024 FIRMA	FECHA 4° 16/08/2024 FIRMA	FECHA 5° 20/09/2024 FIRMA
Milena Ubeda	52762487	Milena Ubeda	Milena Ubeda	Milena Ubeda	Milena Ubeda	Milena Ubeda
Leidy Johanna Ramos	1031154247	Leidy Ramos	Leidy Ramos	Leidy Ramos	Leidy Ramos	Leidy Ramos
Virgilio E Portela	6569005A	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Myrian Yolanda Lopez G.

MYRIAN YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Jenny Osma

IDENTIFICACIÓN 51.977.369

FECHA 20/09/24

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deberí estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM 1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laverde

IDENTIFICACIÓN 1024538331

FECHA 20 Sept 2024

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deberi estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Jigro Esmeralda Portela

IDENTIFICACIÓN 65.690054

FECHA 20/09/2024

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Johanna Ximena Vargas Ramirez

IDENTIFICACIÓN 52235251

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Paola Salamanca

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 20/09/2024

5.00

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.

D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Martha Esteban

IDENTIFICACIÓN 52897679

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1037154247

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
X Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

X Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

X Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

X porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Marta Martinez

IDENTIFICACIÓN 53084196

FECHA 20/09/2024

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM 1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Maria alfaro juez

IDENTIFICACIÓN 51951013

FECHA 20 09/2024 5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Milena Vera

IDENTIFICACIÓN 52762487 BTA

FECHA 20-09-2024 5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
(D.) Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

(A.) Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

(A.) Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

(A.) porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Yised Yorena Yamitta Alvarez

IDENTIFICACIÓN 1030554763

FECHA 20/09/24

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Jonathan Triana

IDENTIFICACIÓN 1003566376

FECHA 20/09/24

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deberí estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.

D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM 1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Maria Eugenia Ortela

IDENTIFICACIÓN 65.693.646

FECHA 20/09/2024

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deberi estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laverde

IDENTIFICACIÓN 1024538331

FECHA 20/Sep/2024

5,0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Jenny Osuna

IDENTIFICACIÓN 51.977369

FECHA 20/09/24

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Jined Lorena Lamilla Alfonso

IDENTIFICACIÓN 1030584763

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Jonathan Trana

IDENTIFICACIÓN 1003566376

FECHA 20/09/2024

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación. 50

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Martha Esteban P

IDENTIFICACIÓN 52897674

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1031154247

FECHA 20/09/2024

50

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
X. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

X. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.

D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

X. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

X. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Milena Urrea

IDENTIFICACIÓN 52762487 Bta

FECHA 20-09-2024

50

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
(D.) Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

(A.) Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

(A.) Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

(A.) porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
		PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Monica Martinez

IDENTIFICACIÓN 53089196

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Maritza Martinez

IDENTIFICACIÓN 53089196

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
(D.) Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

(A.) Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

(A.) Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

(A.) porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE MARIA ALFONSO JUEZ

IDENTIFICACIÓN 51851013

FECHA 20 09 / 2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Paola Salamanca

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Ligia Esmeralda Pinto

IDENTIFICACIÓN 65.690.054

FECHA 20/09/2024

S.O

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Johanna Ximena Vargas Ramirez

IDENTIFICACIÓN 52235251

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE María Eugenia Patela

IDENTIFICACIÓN 65.693.646

FECHA 20/09/2024

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Qué es la higiene de los alimentos?

A. como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos.
B. es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
C. saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad.
D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es el sistema HACCP?

A. Es un sistema de seguridad alimentaria que se enfoca en identificar peligros potenciales en cada etapa de producción, desde la materia prima hasta el producto final, y establecer medidas preventivas para controlar esos peligros.
B. Las bacterias que pueden contaminar los alimentos son muy numerosas.
C. Establecer medidas correctivas si se superan los límites críticos.
D. Ninguna de las anteriores

3. Quienes deben implementar un sistema HACCP?

A. Cualquier empresa que produzca alimentos y bebidas
B. Empresas que elaboren jabones.
C. Empresas de laboratorio.

4. ¿Por qué es importante la implementación de un sistema de HACCP?

A. porque ayuda a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas, previene problemas de salud pública, protege la reputación de una empresa y mejora la eficiencia y rentabilidad de la producción de alimentos.
B. Por qué ayuda a la probar los alimentos.
C. Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner