ACTA PLAN CONTINUO DE CAPACITACION

DATOS CAPACITADOR			
CAPACITADOR	CARLOS HERNANDEZ	DIRECCION	CALLE 68A SUR No. 48d-45 CENTRO MEDICO SERMED SAS
	INGENIERO AGROINDUSTRIAL - AUDITOR APPCC-HACCP	TELEFONO	4565686 - 310 2876212

DATOS MANIPULADOR			
NOMBRE	JARDIN INFANTIL CONFINANCIADO SALAMANDRA	DOCUMENTO	830057894-4
TELEFONO		EMPRESA	

METODOLOGIA

Está capacitación se realizará en 5 jornadas de 2 horas, cada dos meses como lo indica "el artículo 13. PLAN DE CAPACITACIÓN" de la resolución 2674 de 2013, con una intensidad horaria de 10 horas anuales, dividido en 4 unidades con 18 capítulos o temas, cada una dedicadas a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema o capitulo tendrá una duración entre 25 o 40 minutos incluido un pequeño test o actividad al final de cada tema o capitulo. Al final del curso se realizará un examen final con temas sobre todo el contenido de la capacitación

OBJETIVO:

Al terminar este curso manipulador estará en capacidad de tomar conciencia de su rol en el estado de nutrición y salud de la población Reconocer la importancia de la higiene en la preparación de alimentos y diferentes medios de contaminación de los mismos Conocer las formas de prevenir la contaminación de los alimentos. Conocer las normas higiénicas personales que requiere un manipulador de alimentos, Identificar las prácticas de higiene personal, ambiental y de los alimentos, necesarios de incorporar en su que hacer habitual, Reconocer las causas de una contaminación cruzada. y poder realizar un adecuado manejo de las zonas de trabajo y ambientes seguros e inocuos.

TEMARIO POR MODULO	MODULO 1 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 2 (INTENSIDAD DE 3 HORAS)	MODULO 3 Y 4 (INTENSIDAD DE 4 HORAS)	
	Unidad # 1: Generalidades - Legislación vigente Decreto 3075/ Res 2674 / Decreto 1500/2007 - Terminología - Clasificación de los alimentos: Según riesgo epidemiológico, - Buenas Prácticas de manufactura (BPM) (Enfocados a la Actividad Principal)	**Unidad # 2: Contaminación de los Alimentos.** - Que es Contaminación - Tipos de Contaminación - Limpieza y Desinfección - Microorganismos. - Factores de contaminación de alimentos. - Enfermedades de trasmisión alimentaria ETAS - Métodos de conservación y protección de Alimentos	**Unidad # 3: Plan de Saneamiento Básico y formatos** - Lavado y Desinfección. - Control de Plagas. - Manejo de Residuos. - Abastecimiento de Agua potable - Diligenciamiento de Formatos	**Unidad # 4: Manipulador de Alimentos** - Agentes Contaminantes - Sistemas de calidad sistemas APPCC - Limpieza y desinfección
FECHA CAPACITACION	**21/07/2025**	**21/09/2025**	**PENDIENTE**	**PENDIENTE**



VERIFICADOR DATOS CAPACITADOR

DATOS CAPACITADOR

NOMBRE CARLOS DANIEL HERNANDEZ ALVAREZ
DOCUMENTO 1072263893
MATRICULA PRF 081016-0540953 COR
PROFESION ING AGROINDUSTRIAL
TELEFONO 3102876212



ING CARLOS DANIEL HERNANDEZ

FIRMA CAPACITADOR

Firma del Manipulador

100

NOMBRE: DIANA MORALES

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. ¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. ¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. ¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. ¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. ¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. ¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. ¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

Darlin Sayda. 100

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**

   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**

   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**

    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: MARCELA MALDONADO

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: VIVIANA FELIX

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

100

NOMBRE: MARIA ALEYDA PEREA

CARGO: Personal de servicios generales

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos **X**
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos **X**
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química **X**
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química **X**
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos **X**
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella **X**
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias **X**
   b) Virus

c) Hongos
d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y Ph **X**
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física **X**
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus **X**
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: MARIBEL RINCON HERRERA

CARGO: Personal de NUTRICION

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   X b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   X b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   X c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   X a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   X a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella **X**
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   X a) Bacterias
   b) Virus

c) Hongos
d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   X a) Temperatura, humedad, oxígeno y Ph
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   X a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    X a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: KATHERINE HERRERA RODRIGUEZ

CARGO: Personal de servicios generales

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   X b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   X b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   X c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   X a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   X a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella **X**
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   X a) Bacterias
   b) Virus

c) Hongos
d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   X a) Temperatura, humedad, oxígeno y Ph
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   X a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    X a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: YEIMI MUÑOZ

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

100

NOMBRE: LIZETH VIVAS

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

NOMBRE: MAYURLY PARRA

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

100

NOMBRE: PAOLA DUQUE

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

10

NOMBRE: ALEXANDRA VELANDIA

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

100

NOMBRE: Yohana Hernández

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

100

NOMBRE: DIANA SIERRA

Prueba: Seguridad Alimentaria y Microorganismos

1. **¿Qué significa ETA en el contexto de seguridad alimentaria?**
   a) Enfermedades transmitidas por animales
   b) Enfermedades transmitidas por alimentos
   c) Elementos técnicos alimentarios
   d) Estudio de alimentos y aditivos

2. **¿Cuál es la principal fuente de contaminación biológica en los alimentos?**
   a) Productos químicos
   b) Microorganismos patógenos
   c) Metales pesados
   d) Conservantes artificiales

3. **¿Qué tipo de contaminación se refiere a la presencia de sustancias químicas en los alimentos, como pesticidas o metales pesados?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

4. **¿Cuáles son los tres tipos principales de contaminación en los alimentos?**
   a) Física, biológica y química
   b) Biológica, microbiológica y tecnológica
   c) Microbiológica, biológica y física
   d) Química, biológica y biotecnológica

5. **¿Qué es la contaminación cruzada en la manipulación de alimentos?**
   a) La transferencia de contaminantes entre alimentos
   b) El almacenamiento incorrecto de alimentos
   c) La combinación de diferentes tipos de microorganismos
   d) La cocción inadecuada de los alimentos

6. **¿Cuál de los siguientes microorganismos es responsable de la intoxicación alimentaria más común?**
   a) Salmonella
   b) E. coli
   c) Listeria
   d) Todos los anteriores

7. **¿Qué tipo de microorganismo es el causante principal de las infecciones por alimentos crudos o mal cocidos?**
   a) Bacterias
   b) Virus
   c) Hongos
   d) Parásitos

8. **¿Cuáles son los factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos patógenos en los alimentos?**
   a) Temperatura, humedad, oxígeno y pH
   b) Solo temperatura y pH
   c) Solo humedad y oxígeno
   d) Ninguna de las anteriores

9. **¿Qué tipo de contaminación se relaciona con la presencia de objetos extraños, como vidrio o metal, en los alimentos?**
   a) Contaminación física
   b) Contaminación biológica
   c) Contaminación química
   d) Contaminación microbiológica

10. **¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un microorganismo que se puede encontrar en los alimentos procesados, como el queso o los embutidos?**
    a) Bacillus cereus
    b) Staphylococcus aureus
    c) Aspergillus flavus
    d) Streptococcus pyogenes

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

CARMEN ALEXANDRA VELANDIA LOPEZ

CC 52929243

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

DIANA ELIZABETH MORALES MARTINEZ

CC 53014171

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO

CC 1018405316

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

INGRID MARCELA MALDONADO

CC 1033742942

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES

CC 1033710990

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LEID PAOLA DUQUE UMBARILA

CC 1032426126

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

LIZAETH PAOLA VIVAS QUIÑONES

CC 1023894460

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MAYURLY PARRA SIERRA

CC 10244622841

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

DARLIN DAYDA MOSQUERA VACA

CC 52906574

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

CLAUDIA VIVIANA FELIX

CC 53010314

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ DUQUE

CC 1031122663

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA

CC 42031758

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

KATERINE JULIETTE HERRERA RODRIGUEZ

CC 1033804385

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

GENNY ALEXANDRA PARRA SIERRA

CC 53088245

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

OLGA LUCIA QUINA

CC 55114314

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARIA TERESA PUENTES MANRIQUE

CC 1032368500

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com

SERMED
Profesionales Independientes
Nit: 900.828.855-1

Certifica Que

MARIBEL RINCON HERRERA

CC 103653703

Participó en la Capacitación de: **MÓDULO 2: MICROORGANISMOS, ETAS Y CONTAMINACION**

Con una Duración de 3 HORAS

El día 21/09/2025

Ing Jhon Jairo Sarmiento
TP 79883928
Ing. Jhon Jairo Sarmiento Gomez
ing. de Alimentos y Auditor APPCC-HACCP UNAD

Firma del Capacitador

Calle 68A Sur No. 48D-45 • PBX: 4565686 Movil: 3102876212 - 3006224531 • sermedsas@gmail.com