Calidad alimentaria

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

FECHA: 24 OCT 2025 **HORA:** 8 a 10 am. **CAPACITADOR:** LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Yomara A Pinzon	52857996.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54D sur #205	6017976696.	24 OCT 2025
Diana Beltrán	52821972.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54D sur #205	6017976696.	24 OCT 2025
Angie. Moreno	1023933701	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54D # 205	6017976696	24 OCT 2025
Nancy Fajardo	52624 153	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Solanlly Cervera	40 188 019.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Consuelo Ospina.	52127 233	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Angie Pinzón	1033 742 053.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Mónica Rodríguez	52115894.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Martha Herrera	52 362762.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Adriana Pajoy	1023947095.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Milena. Vargas	1022 931838.	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Katherine Sierra	1033 766 354	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696	24 OCT 2025
Doris Insuasti	52243 150	JIC Voz de Alerta	2	Diag 54 D sur #205	6017976696.	24 OCT 2025
			2			24 OCT 2025

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR

0653

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) ANGIE YLETSI PINZON FAJARDO
Identificación: CC. 1033742053
FECHA DEL CURSO: Día Mes 08 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
OS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO

ANGIE YLETSI PINZON FAJARDO
CC. 1033742053

FECHA DE INICIO CURSO 23/08/2025

MODULO 1 FECHA 23 AGO 2025

higiene alimentaria
- *que es higiene alimentaria*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 24 OCT 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 3 FECHA*_____

Higiene personal de los manipuladores
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

0650

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) NANCY FAJARDO GARCIA
Identificación: CC. 52624153
FECHA DEL CURSO: Día 16 Mes 08 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
ARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

NANCY FAJARDO GARCIA
CC. 52624153

FECHA DE INICIO CURSO 16/0/2025

MODULO 1 **FECHA** 16 AGO 2025

higiene alimentaria
- que es higiene alimentaria
- Socialización plan de saneamiento básico
- Socialización bpm
- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 2 **FECHA** 24 OCT 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 **FECHA**_____

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6

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

NOMBRES COMPLETOS Angie Pinzón FECHA 24 OCT 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ◯ Falso
- ◯ X Verdadero

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

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

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

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

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

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

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

"Anahí"

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

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

NOMBRES COMPLETOS Nancy Fajardo FECHA 24 OCT 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

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

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

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

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

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

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

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

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

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Angie Moreno FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

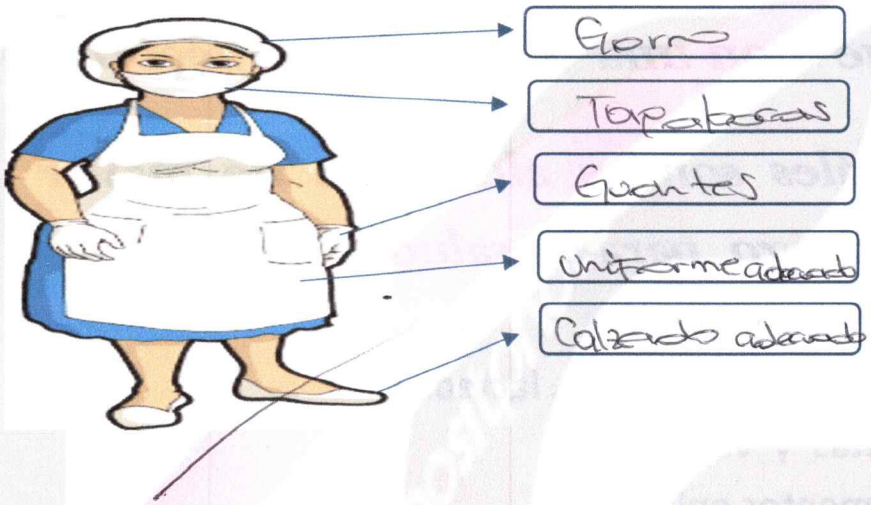
2. *¿ cuando debemos lavarnos las manos ?*

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

Angie Moreno

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Doris Yasmin Insuasti Granados FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

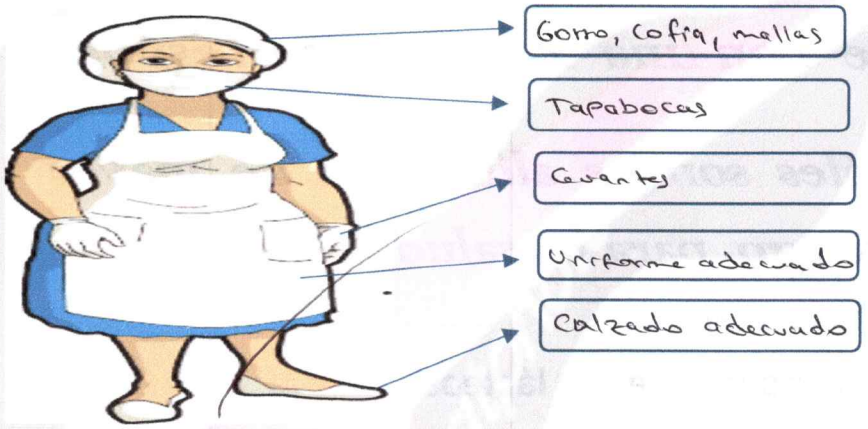
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

firma y sello
capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Maria Consuelo Ospina Rodriguez **FECHA** 14 Oct 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?*

- ( ) harinas y granos
- (x) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

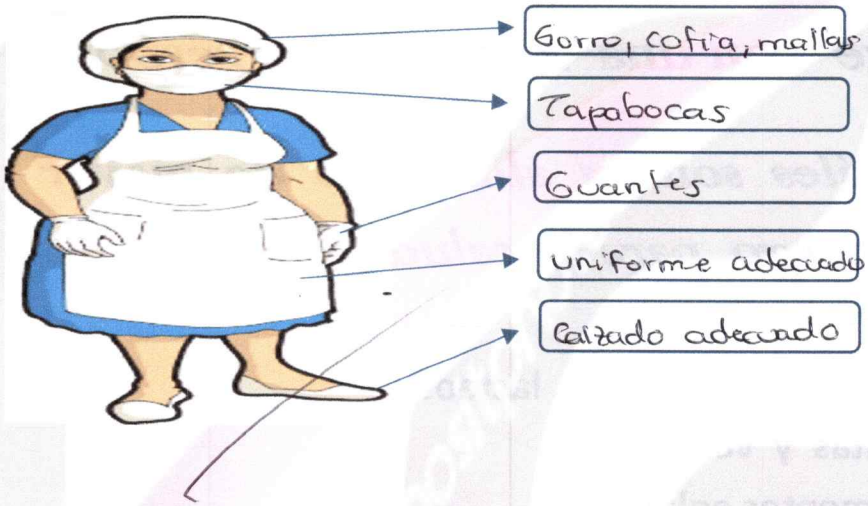
2. ¿ cuando debemos lavarnos las manos ?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (x) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?*

- ( ) falso
- (x) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Mónica Rodríguez A FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

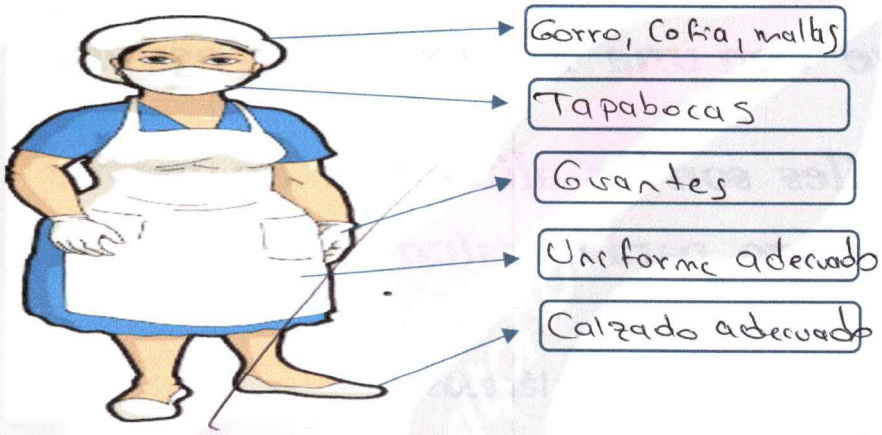
2. *¿ cuando debemos lavarnos las manos ?*

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Solanlly Paola Cevera Chisco FECHA 24 / 7 / 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

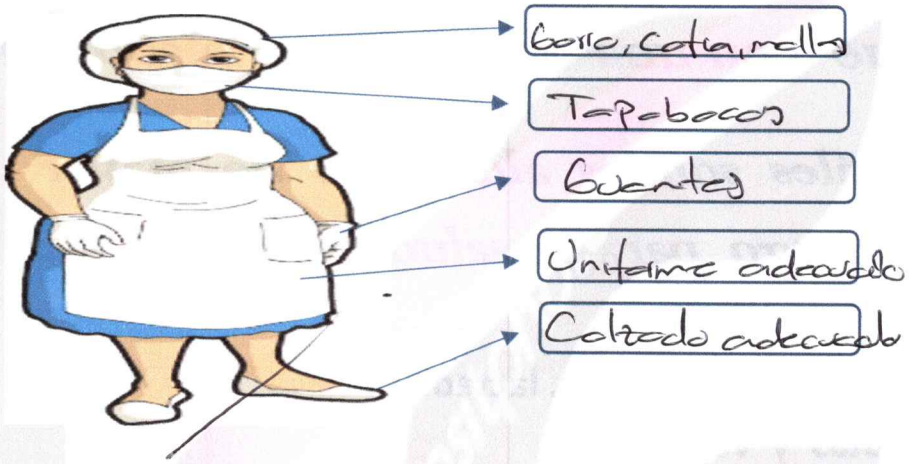
2. ¿ cuando debemos lavarnos las manos ?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello
capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Diana Beltrán FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

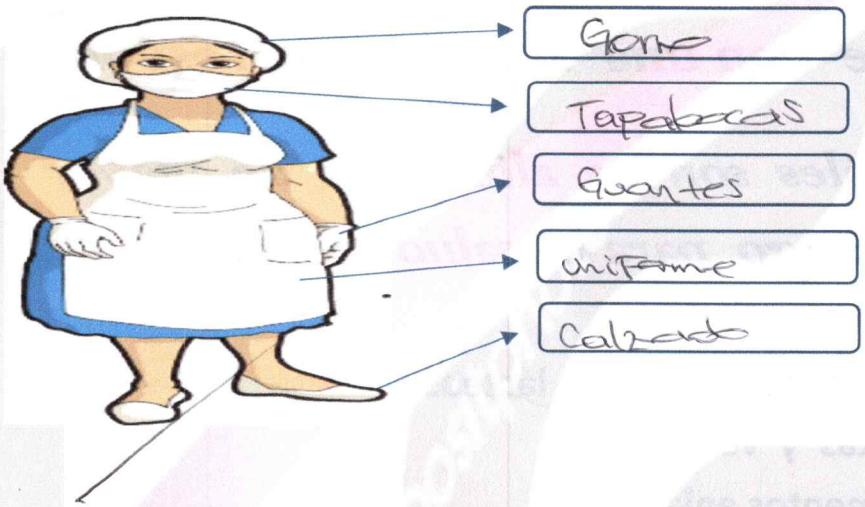
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Adriana Lorena Pajoy Pineda FECHA 24-04-2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

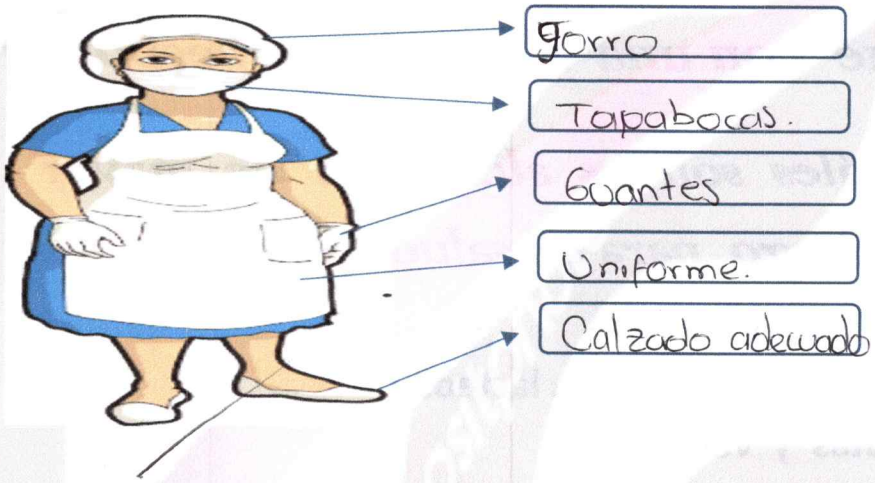
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello
capacitador

Adriana Pajoy

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Katherine Sierra Dulcey FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud ?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

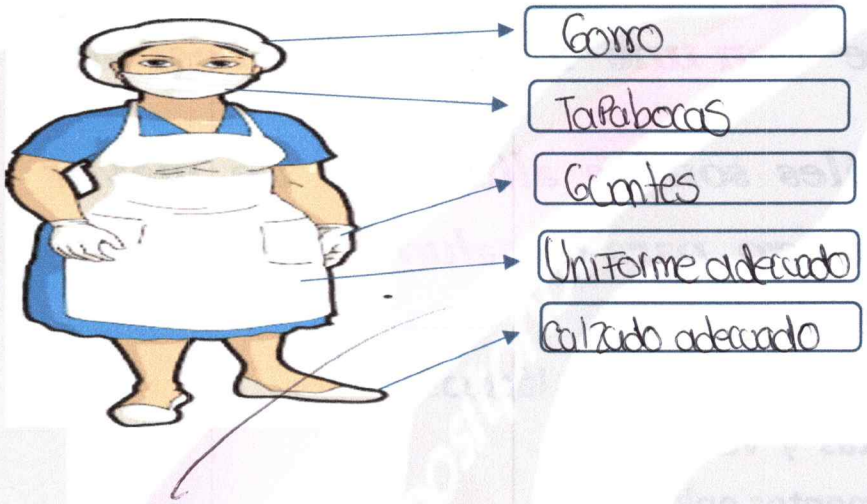
2. ¿ cuando debemos lavarnos las manos ?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos ?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

Katherine Sierra.

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Sandra Milena Tejedor Vargas FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- ( ) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- (X) alimentos enlatados

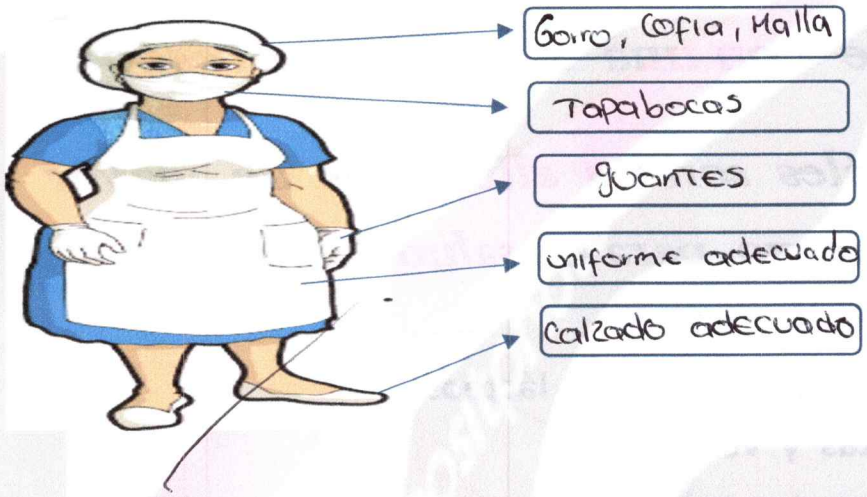
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

Sandra M. Tejedor U.

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Martha Isabel Herrera Gonzá FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- ( ) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- (x) alimentos enlatados

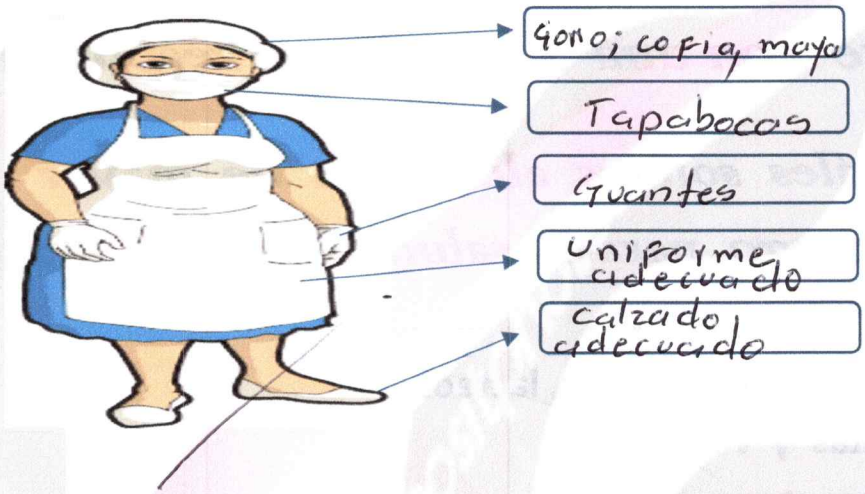
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (x) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (x) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

Martha Herrera

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Xiomara Pinzón FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (x) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (x) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (x) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



- Gorro - cofia
- tapaboca
- guantes
- Uniforme tono claro
- Zapato Claro - cerrado

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante