PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 20 /10 /2025

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación

TEMATICAS ABORDAR EN LA CUARTA SESION:

- Características higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos.
- Características organolépticas.

Siendo las 4:30 p.m , se dio inicio al plan de capacitación dirigido al personal del jardín, con el propósito de inculcar la responsabilidad que cada colaborador tiene frente al adecuado manejo, conservación y reconocimiento característico de los alimentos.

Durante la jornada se abordaron estos temas con el talento humano del Jardín Infantil Castillo San Lucas, con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que garanticen los conocimientos del manipulador de alimentos y del talento humano en general según los protocolos establecidos y las normas vigentes, reconociendo su importancia para el jardín infantil que presta el servicio a niños y niñas.

Así mismo, a través de la capacitación, se busca que el talento humano conozca cuales son las características organolépticas de los alimentos, promoviendo las buenas prácticas de manipulación y garantizada que los alimentos sean adecuados para el consumo humano, así como la calidad y bienestar de los niños y niñas atendidos en el servicio del jardín infantil.

A continuación, se brinda la definición sobre: Características higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos, Características organolépticas, la importancia para el jardín, las consecuencias de no cumplir los protocolos, los riesgos asociados, la garantía de cumplimiento de los protocolos, la importancia del abordaje de los temas para el jardín y los niños.

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Hace referencia al conjunto de prácticas y condiciones personales que debe mantener toda persona que interviene en la preparación, almacenamiento, transporte y servido de alimentos. Estas incluyen el aseo personal, el uso correcto del uniforme, el lavado frecuente de manos, el manejo adecuado de utensilios y la limpieza constante del área de trabajo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Son las propiedades físicas de los alimentos que se perciben por los sentidos —color, olor, sabor, textura y apariencia— y que permiten identificar su estado de frescura, calidad y apto para el consumo.

IMPORTANCIA DEL ABORDAJE DE LOS TEMAS PARA EL JARDÍN Y LOS NIÑOS

La formación continua en estos temas permite asegurar que los alimentos servidos sean seguros y de alta calidad, previniendo enfermedades y reforzando el compromiso del personal con el bienestar integral de los niños y niñas, quienes dependen directamente de las buenas prácticas alimentarias para su nutrición, salud y desarrollo físico y cognitivo. Por ello, la capacitación en características higiénico-sanitarias y características organolépticas se convierte en una herramienta esencial para fortalecer la gestión de calidad de alimentación del Jardín Infantil Castillo San Lucas para todos los integrantes del servicio.

IMPORTANCIA PARA EL JARDÍN INFANTIL

La formación continua en estos temas permite asegurar que los alimentos servidos sean seguros y de alta calidad, previniendo enfermedades y reforzando el compromiso del personal con el bienestar integral de los niños y niñas, quienes dependen directamente de las buenas prácticas alimentarias para su nutrición, salud y desarrollo físico y cognitivo. Por ello, la capacitación en características higiénico-sanitarias y características organolépticas se convierte en una herramienta esencial para fortalecer la gestión de calidad del servicio de alimentación del Jardín Infantil Castillo San Lucas para todos los integrantes del servicio

CONSECUENCIAS DE NO CUMPLIR LOS PROTOCOLOS

El incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias puede traer consecuencias graves, como:

- Contaminación cruzada de alimentos.
- Propagación de bacterias y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Intoxicaciones alimentarias en niños y personal.
- Sanciones por parte de las autoridades sanitarias competentes.

RIESGOS ASOCIADOS

Entre los principales riesgos se encuentran:

- Manipulación de alimentos sin lavado adecuado de manos.
- Uso de utensilios o superficies contaminadas.
- Desconocimiento de los cambios en las características organolépticas de los alimentos que indican deterioro.

Estos riesgos pueden comprometer directamente la salud de los niños y niñas, generando brotes de enfermedades o reacciones adversa

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE LOS PROTOCOLOS

Para garantizar el cumplimiento de los protocolos, el jardin cuenta con:

- Capacitaciones periódicas al personal manipulador de alimentos y de todo el talento humano.
- Supervisión constante de las condiciones de higiene y reconocimiento de las características de los alimentos.
- Implementación de procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección.
- Promoción de una cultura institucional de responsabilidad de cuidado a los niños y niñas.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Andres Rodriguez.	80139861.	Andres R.	Andres R.			
Ingrid Moreno	1023920672	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M.	
Jennifer Alonso	1033720123					
Yana Porvalero	52064771					
Wendy Correa	1022391094					
Marilu Cuesta	52852918					
Olga Lucia Gutierrez	52011570	Olga Gutierrez	Olga Gutierrez	Olga Gutierrez		
Monica Sanchez T.	39578079	Monica S.	Monica S.	Monica S.	Monica S.	
Marilu Nova	51994064	Marilu Nova	Marilu Nova			
Mara Urrea	52343415	Mara Urrea	Mara Urrea	Mara Urrea	Mara Urrea	

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
M Yenny Lozano	52745699	Yenny L.	Yenny L.	Yenny L.	Yenny L	
Sandra P. Suspes	52304933	Sandra S.	Sandra S	Sandra S	Sandra S	
Laura Mateus	1032426418	Laura Mateus	Laura Mateus	Laura Mateus	Laura Mateus	
Mariluz Cuesta B.	52852918	Mariluz C.	Mariluz C.	Mariluz C	Mariluz C.	
Andrea Jimenez	1.013.576.852	Andrea J-	Andrea J-	Andrea J-	Andrea J-	
Diana Vargas Malpecho	52434341	Diana U.	Diana U.	Diana U.	Diana U.	
Silvy Posada B.	1.023.866340	Silvy Posada	Silvy Posada	Silvy Posada	Silvy Posada	
Melissa Andrea Avila	1000936823.	MELISSA AVILA	MELISSA AVILA	MELISSA AVILA	MELISSA AVILA	
Lola caballero Pardo.	1035723743	Lola caballos	Lola caballo	Lola caballo	Lola caballo	
Carlos andres Morales	1023922860					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 – 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Yohany Pardo	26521194	Yohany P	Yohany P.			
John Jairo Gomez	80434320					
Luz Stella Diaz R	1033732145					
Gloria Ines Vargas	52601145	Gloria vargas	Gloria vargas	Gloria vargas	Gloria vargas	
Floralb Bernal	52445712			FloralbaB	Floralba B	
Jennifer Andrea Bonilla C	1013642196			Jennifer B	Jennifer B	
Martha Valles	41715403					
Silley Posada B.	1.023866349	Silley Posada	Silley Posada	Silley Posada	Silley Posada	
EVA Lorena Olivera	1026279155					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 – 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: John Jairo Gomez R
IDENTIFICACION: 80784328
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☐ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Gloria Ines Sargas ovalle
IDENTIFICACION: 52601145
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Martha Valles
IDENTIFICACION: 41745403
FECHA: 20 - 10 - 25

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.

b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Meiza Andrea Avila sanchez
IDENTIFICACION: 1000936823
FECHA: 20-10-2025

50

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

(X) a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.

b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

(X) a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(X) d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Maria paz Valero
IDENTIFICACION: 52064771
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve..
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (V)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Jennifer Alonso
IDENTIFICACION: 1033720123
FECHA: 20 - 10 - 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Hónica Sánchez Trujillo
IDENTIFICACION: 39578079
FECHA: 20-10-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Ingrid Moreno Chuquin
IDENTIFICACION: 1.023.970.672
FECHA: 20-10-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

☒ a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
☒ d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Laura Mateus O.
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.

b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Wendy Carolina Correa
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.

b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Yolanda Bernal
IDENTIFICACION: 52445711
FECHA: 20/10/2024

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☐ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Yenny Paola Lozano Ibarra
IDENTIFICACION: 52 745 699
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Cador andres Morales Gomez
IDENTIFICACIÓN: 1023922960
FECHA: 20 - 10 - 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Maritza Cuesta
IDENTIFICACIÓN: 52852918
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Lolo Caballos
IDENTIFICACION: 1033723743
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

(X) a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

(X) a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(X) d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes Lopez
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 20/10/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Andrea Jimenez
IDENTIFICACION: 1.013.576.852
FECHA: 20 OCT 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (V)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Jennifer Andrea Bonilla Cortes
IDENTIFICACION: 1013642196
FECHA: 30 - 10 - 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

☐ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (V)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Diana Judith Vargas Machecho
IDENTIFICACION: 52431341
FECHA: 20 - 10 - 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Nancy Urrutia
IDENTIFICACION: 52 315 915
FECHA: 20 · 10 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

(X) a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.

b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(X) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:20 /10 /2025

NOMBRE: Lorena Rivera Urcaya
IDENTIFICACION: 1026774155
FECHA: 20 Octs / 2024

Responder según los conocimientos previos.

1. **¿Qué se entiende por "manipulador de alimentos?**

(X) a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

(X) a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(X) d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. Las características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)
9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)
10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 20/10/2025

NOMBRE: Gloria Ines Vargas Ovalle
IDENTIFICACION: 52601145
FECHA: 20/10/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Jahn Jairo Gomez D.
IDENTIFICACION: 80434328
FECHA: 20/ 10/ 2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Mella Andrea Avila sanchez
IDENTIFICACION: 1000930822
FECHA: 20-10-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Martha Valles
IDENTIFICACION: 41745407
FECHA: 20-10-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

(X) a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

(X) a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(X) d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Laura Mateus O
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes Lopez
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Yenny Paola Lozano Ibarra
IDENTIFICACION: 52745 699.
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardin?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Floralba Bernal
IDENTIFICACION: 52445712
FECHA: 20/ 10/ 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Wendy Carolina Correa
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: María paz Valero
IDENTIFICACION: 52064 771
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Diana Judith Vargas Mahecha
IDENTIFICACION: 52433434
FECHA: 20-10-2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 20/10/2025

NOMBRE: Carlos andres Hurtado Gomez
IDENTIFICACION: 1023922860
FECHA: 20 - 10 - 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Mariaz Cuesta
IDENTIFICACION: 52852918
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

☐ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Lola Caballos
IDENTIFICACION: 1033723743
FECHA: 20/10/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Hana Urrea
IDENTIFICACION: 52345415
FECHA: 20/10/25

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Lorena olivera Vizcaya
IDENTIFICACION: 1062279155
FECHA: 10/octb/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardin?**

X ☐ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Ingrid Moreno Chuguin
IDENTIFICACION: 1.073.970.677
FECHA: 20·10·2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Jennifer Andrea Bonilla Cortes
IDENTIFICACION: 1013642196
FECHA: 20 - 10 - 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

(a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardin?

☐ (a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
(d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Andrea Jiménez
IDENTIFICACION: 1.013 576 882
FECHA: 20 Oct 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Mónica Sánchez Trujillo
IDENTIFICACION: 39578079
FECHA: 20-10-25

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

☒ a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Jennifer Alonso C
IDENTIFICACION: 1033720123
FECHA: 20 - 10 - 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

X) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. ¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?

X a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
☐ b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
☐ c) Ropa de calle con delantal.
☐ d) Todas las anteriores

3. ¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
X) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA:20/10/2025

NOMBRE: Sineq Posada Barboza
IDENTIFICACION: 1.023.866-349
FECHA: 20 Octubre 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

1. **¿Qué se entiende por manipulador de alimentos?**

a) Cualquier persona que interviene, de forma directa o indirecta, en la producción, transformación, almacenamiento, transporte o servido de alimentos.
b) Sólo quien cocina los alimentos, realiza el almacenamiento, transporte o servicio de alimentos.
c) Sólo quien sirve las comidas
d) La persona encargada de supervisar el comedor sin contacto con los alimentos.

2. **¿Cuál es la presentación personal adecuada para manipular alimentos en el jardín?**

a) Cabello recogido y cubierto con gorro, uñas cortas y limpias, sin esmalte ni joyas y con zapatos cerrados antideslizantes.
b) Cabello suelto y maquillaje abundante.
c) Ropa de calle con delantal.
d) Todas las anteriores

3. **¿Qué responsabilidad tiene el manipulador respecto a la limpieza y desinfección de su área de trabajo?**

a) Ninguna, sólo cocina y sirve.
b) Sólo limpiar al final de la jornada
c) Pedir a otra persona que realice la limpieza.
d) Debe mantener su espacio ordenado, limpio, libre de residuos, y participar en las actividades de limpieza según procedimientos establecidos.

4. El manipulador de alimentos puede usar anillos, reloj o uñas pintadas siempre que se lave las manos con frecuencia. (F)

5. as características organolépticas son aquellas que se perciben por los sentidos: color, olor, sabor, textura y apariencia. (V)

6. Una textura viscosa o pegajosa en carnes o verduras puede indicar que el alimento está deteriorado. (V)

7. El manipulador de alimentos debe mantener su uniforme limpio, completo y de uso exclusivo para el área de cocina. (V)

8. Si un alimento tiene olor desagradable o color alterado, puede servirse igual si se calienta bien. (F)

9. Las características organolépticas se evalúan solo en alimentos crudos, no en preparados. (F)

10. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral. (F)