Calidad alimentaria

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

FECHA: 29 NOV 2025 ***HORA:*** 8:00 Am A 10:00 Am ***CAPACITADOR:*** LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Martha Yamile Torres C.	39.562.392	JIC Portal de los Sueños	2	DG 51 SUR 38B-27	3219629896	29 NOV 2025
Diana Leal	52063216	JIC Portal de los	2	Cra 3N 51A 06	3103355693	29 NOV 2025
Danna Sanchez	49754606	Jardin portal	2	DG 51B SUR # 38B-27	311 8635668	29 NOV 2025
Deisy Lozano Turjano	1031144491	Jardin Portal	2	Tv 1bis #49b 45 Sur.	3106776189	29 NOV 2025
Mónica Monsalve	52370764	JIC Portal de los	2	Dg 51 sur # 38 27	3225313064	29 NOV 2025
Danneyis Matiz Mosquera	1031138339	JIC Portal de los S.	2	Cra 20 este #48A 17 Sur	3203944015	
Nancy Sanchez	1033777956	JIC Portal de los S	2	Cll 50c bis #5673	3118239579	
Edna Lopez Romero	1024490259	JIC Portal Sueños	2	Dg 51 B Sur 38-27	3138661655	29 NOV 2025
Adriana Gonzalez	1033683307	Jic Portal de los	2	Dg 51 B Sur B 27	3106493232	29 NOV 2025
Tatiana Castaneda	1033683259	JIC portal de los S	2	Dg 51 B Sur B 27	3015423866	29 NOV 2025
Francy Ordoñez Castro	52.442.836	J.I.C. portal de los	2	Cra 36 # 48A 77	311 8635669	29 NOV 2025
Heidy Johana Cadavid	1033807341	JIC Portal de los S.	2	Carrera 4K #50-05	3227823559	29 NOV 2025
Helen Johanna Perez	1026579421	JIC Portal de los S	2	Cll 51 Sur 5B30	3106294713	29 NOV 2025

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR

0691

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) FRANCY OMAIRA CASTRO
Identificación: CC. 52442836
FECHA DEL CURSO: Día 18 Mes 07 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

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

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

NOMBRE CAPACITADO

FRANCY OMAIRA CASTRO

CC. 52442836

FECHA DE INICIO CURSO 18/07/2025

MODULO 1 ***FECHA*** 18 JUL 2025

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

MODULO 2 ***FECHA*** 15 AGO 2025

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

MODULO 3 ***FECHA*** 24 OCT 2025

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

MODULO 4 *FECHA* 29 NOV 2025

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa

- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 5 *FECHA*_____

Ley de información alimentaria normatividad

- Normatividad
- Resolución
- inventario
- evaluación tema visto Y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		10 JUL 2025	15 AGO 2025	24 OCT 2025	29 NOV 2025	

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Fiancy O. Canto

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Castro FECHA 18 JUL 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

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

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Cantico FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

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

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

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

- ○ Falso
- ⊗ Verdadero

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

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

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

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

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

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

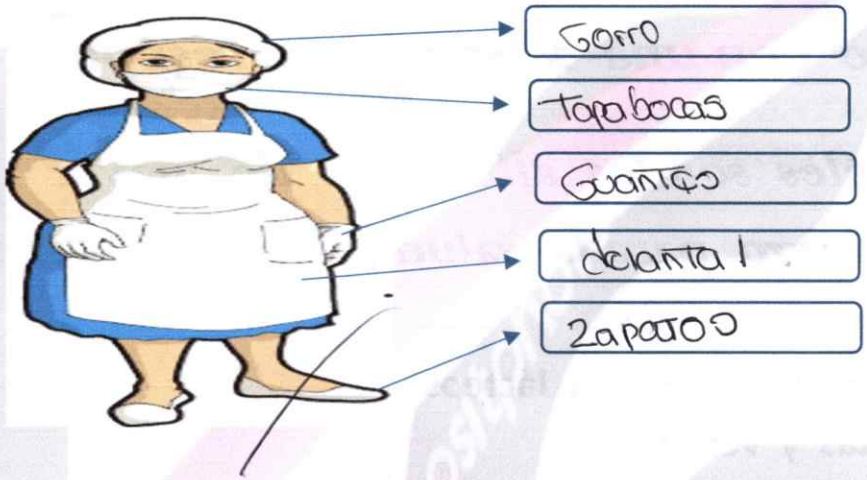
6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Francy Ocampo
FIRMA ESTUDIANTE

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



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello
capacitador

Francy Castro

firma estudiante

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Yancy Omaira Cortes **FECHA** 2-9-2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
LICENCIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Yancy O. Cortes

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Danixa Sanchez Moron **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ✓ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ✓ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ✓ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ✓ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana cadavid Gonzalez **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
MANIPULACION DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Helen Johanna Perez C. **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ✓ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ✓ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ✓ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ✓ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Dianila Leal **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Dianila Leal

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Tatiana Cuellar Vargas **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ✓ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ✓ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ✓ cada 3 meses
- ○ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ✓ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Tatiana Cuellar Vargas

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Adriana Gonzalez **FECHA** 29 [illegible] 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Adriana G

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Edna Rocio López R **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nancy Rocio Sanchez Cantor **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Nancy Sanchez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Monica Monsalve **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Luz Deisy Lozano Tyjoro **FECHA** 29 [illegible] 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊘ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊘ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊘ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊘ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA GENERAL ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Deisy Lozano T

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 4	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nancy Rocio Sanchez Cantor **FECHA** 29 NOV 2025

01. ¿qué equipo forman los appcc ?

- ○ análisis de peligro
- ○ puntos críticos de control
- ○ sistema de vigilancia de los pcc
- ⊗ todas las anteriores

02.¿cuáles son los puntos del plan de saneamiento básico?

- ○ limpieza y desinfección
- ○ desechos sólidos
- ○ control de plagas
- ○ abastecimiento agua potable
- ○ 1 y 2 son correctas
- ○ 1 y 4 son correctas
- ⊗ 1,2,3 y 4 son correctas

03 .¿cada cuánto debemos realizar el lavado de tanques ?

- ○ cada 3 meses
- ⊗ cada 6 meses
- ○ anual
- ○ cuándo esté sucio

04.¿cuáles son las siglas de las peps ?

- ⊗ primero que entra primero sale
- ○ primero empacar primero en salir
- ○ proceso de enfriamiento para la salud
- ○ todas las anteriores
- ○ ninguna de las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Nancy Sanchez

FIRMA ESTUDIANTE

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 29 de noviembre 2025

HORA: 8.00 am- 10.00 am

LUGAR: Jardín Chaminade Portal de los sueños

TEMA: Plan de capacitación en manejo higiénico de alimentos Y BPM "principios claves del sistema APPCC"

ASISTENTES: Equipo humano del jardín portal de los sueños

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Socialización del tema **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico,**
3. Lluvia de preguntas
4. Evaluación

PROPÓSITO: Capacitar al equipo humano sobre las buenas prácticas de manufactura haciendo énfasis en la higiene personal que debe tener toda persona manipuladora de alimentos, con el fin de fortalecer las practicas higiénicas durante el suministro de alimentos.

DESARROLLO

Siendo las 8:00 am la señora Lucy Nathali dio la bienvenida al equipo humano del jardín portal de los sueños con el fin de socializar el tema del plan de capacitación sobre las BPM y el manejo higiénico de los alimentos, APPCC, el cual hace referencia al **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**, un sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción. Se centra en identificar riesgos (físicos, químicos y biológicos) y establecer medidas para prevenirlos o controlarlos.

Por lo cual se realiza socialización con el equipo humano, con el fin de identificar los principios clave del sistema APPCC:

Análisis de peligros: Identificar todos los peligros que podrían afectar la seguridad del alimento.
Identificar Puntos de Control Críticos (PCC):
Determinar los puntos del proceso donde es esencial controlar un peligro para eliminarlo o reducirlo a un nivel aceptable.
Límites críticos: Establecer los límites que separan lo aceptable de lo inaceptable en cada PCC.
Medidas de vigilancia: Diseñar y aplicar procedimientos para monitorear los PCC.
Medidas correctivas: Definir acciones a tomar cuando la vigilancia indica que un PCC no está controlado.
Verificación: Crear procedimientos para comprobar que el sistema funciona de manera eficaz.

Documentación y registros: Elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación del sistema

Los cuatro pilares de la seguridad alimentaria son disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad. Estos pilares, que son interdependientes, aseguran que las personas tengan acceso constante a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para llevar una vida activa y saludable.

- Disponibilidad:

  Se refiere al suministro físico de alimentos, tanto en cantidad como en calidad y diversidad. Incluye aspectos como la producción, el almacenamiento, el comercio y la ayuda alimentaria.

- Acceso:

  Se relaciona con los medios que tienen las personas para obtener alimentos. Esto abarca la capacidad económica para comprarlos, el acceso físico a ellos (transporte) y las herramientas para producirlos.

- Utilización:

  Se enfoca en cómo el cuerpo utiliza los alimentos. Esto incluye aspectos nutricionales, la preparación adecuada de los alimentos y la diversidad de la dieta para satisfacer las necesidades fisiológicas del cuerpo.

- Estabilidad:

  Se refiere a la continuidad en el tiempo del acceso a un suministro alimentario suficiente. Implica que los tres pilares anteriores se mantengan de forma constante, incluso en situaciones de emergencia, crisis o volatilidad económica.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con el plan de capacitación de higiene alimentaria	equipo humano	noviembre 29 del 2025

Anexos: Evidencias fotográficas.

Elaboró: Nelly Vargas Daza

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Dianila Leal	Profesional de atención a la primera infanc	JIC Portal de los S	Dianila Leal
Martha Yamile Tomas	Profesional de atención a la Primera Inf.	JIC. Portal de los S.	Martha Tomas
Adriana Gonzalez	Profesional de atención a la I2	Jic Portal de los S	Adriana G
Deisy Lozano	Profesional de atención a la Primera I	JIC Portal de los S	Deisy Lozano
Helen J. Perez	Aux. Administrativo	JIC Portal de los S	
Monica Monsalve	Auxiliar Pedagog	JIC Portal de los S.	
Tatiana Castaneda Vargas	Profesional de atención a la P.I	JIC portal de los S	Tatiana C
Nelly Vargas	Responsable jardin	JIC portal de los S	nelly V.
Paula Sanchez	Manipuladora	Jardin portal	
Francy Castro	Manipuladora	J.I.C. portal	Francy Castro
Edna Rocio Lopez	Profesional de atención	JIC portal	Edna Lopez
Nancy Sanchez	Profesional de atención a la P.I	JIC Portal de los S	Nancy Sanchez

Elaboró:

