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

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 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 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