ALCANCE 4

CAPACITACION

Tel. 311 631 6088 / email. info@frescamposas.com
Dosquebradas - Risaralda

FRESCAMPO	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA			Elaborado por: Área de Calidad	
				Código: FCA01	
	ASISTENCIA A CAPACITACIONES			Version: 01	
				Fecha: 01-02-2025	
FECHA:	21 de enero de 2026	**MUNICIPIO**	DOSQUEBRADAS	**PROGRAMA**	PAE
LUGAR DE LA CAPACITACION		Diagonal 11 N° 2ª - 62 Parque Industrial El Danubio Bodegas 7			
DIRIGIDA POR:	ANGELA MARIA GALLEGO ING DE ALIMENTOS	**INTENSIDAD HORARIA:**	4 HORAS	**HORARIO**	10:00 A 14:00
TEMA	Capacitacion inicial- Manipulacion de alimentos - Plan de saneamiento basico y diligenciamiento de formatos - linemaientos tecnico - administrativos - Uso adecuado de los equipos - Estandarizacion de porciones, listas de intercambio y guias de preparacion - transporte, almacenamiento y control de entradas y salidas				

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CÉDULA	CARGO	TELEFONO	FIRMA
1	Isabella Hernandez Soto	1128905409	manipuladora	3105452642	Isabella
2	Dorlibio Perez	24827405	Manipuladora	3216539867	Dorlibio P
3	Marcela Jaramillo.	1088245802	Manipuladora	3137726346	
4	Claudia P B	25401642	Manipuladora	3126094844	Claudia P B
5	Rebiela Rodriguez A	31475372	Manipuladora	3216285310	Rebiela Rodriguez
6	Maria Eugenia Osorio Diaz	42.03.290	Manipuladora	3104480784	Maria Eugenia
7	Margarita Quintero Sabaraín	24810055	Manipuladora	3213845761	Margarita Q
8	Yuri Castellanos Salazar	41963593	Manipuladora	3108963895	Yuri C.
9	Magnolia Osorio Agudelo	43567721	manipuladora	3116186253	Magnolia
10	Ana Gina Alexandra Perez	1000019901	Manipuladora	3145125409	Ana Gina A. Perez
11	Laura Marcela Vega Suarez	1088907528	Manipuladora	3184697655	Laura V. S
12	Ayda Luz Valencia	47006801	manipuladora	3206117793	Ayda V.
13	Gladys Solicla Vale	42 122 128	manipulad	3127727449	Solicla
14	Liliana P. Perez P.	42.008870	Manipuladora	3134300091	
15	Maria Eugenia Hoyos C	42098030	Manipuladora	3006015701	
16	Ana Lucelly Hoyos	24716088	manipuladora	3145074616	
17	Doimer Palacios	4211737	Manipulador	3214177741	Doimer P
18	Leidy Johana Pinzon	1088246939	Manipuladora	3127931972	Johanna P. Pinzon
19	Luz Stella Betancur	41104683	Manipuladora	3108224783	Luz Stella B
20	Maria Isleny Ospina	24621657	Manipuladora	3126934840	
21	Alberis Pelaez	40766211	Manipuladora	1024385208	Alberis Pelaez
15	Leidy Johana Fiano	1.088030991	manipuladora	3213208802	Leidy Johana
16	Leidy Johana Acevedo	1088236779	manipuladora	3113759557	Leidy Acevedo
17	Diana Maria Rodriguez	42163211	manipulador	3154910604	Diana R.
18	Miriam Monsalve Mazo	32555.136	Manipuladora	3052445376	Miriam M.
19	Claudia Liliana Castrillon	31497097	manipuladora	3216304584	Claudia Liliana
20	Katherine Johanna Gonzalez	1088030243	Manipuladora	3054	Katherine G.

FRESCAMPO	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA			Elaborado por: Área de Calidad
				Código: FCA01
	ASISTENCIA A CAPACITACIONES			Version: 01
				Fecha: 01-02-2025

FECHA:	21 de enero de 2026	MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS	PROGRAMA	PAE
LUGAR DE LA CAPACITACION		Diagonal 11 N° 2ª - 62 Parque Industrial El Danubio Bodegas 7			
DIRIGIDA POR:	ANGELA MARIA GALLEGO ING DE ALIMENTOS	INTENSIDAD HORARIA:	4 HORAS	HORARIO	10:00 A 14:00
TEMA	Capacitacion inicial- Manipulacion de alimentos - Plan de saneamiento basico y diligenciamiento de formatos - linemaientos tecnico - administrativos - Uso adecuado de los equipos - Estandarizacion de porciones, listas de intercambio y guias de preparacion - transporte, almacenamiento y control de entradas y salidas				

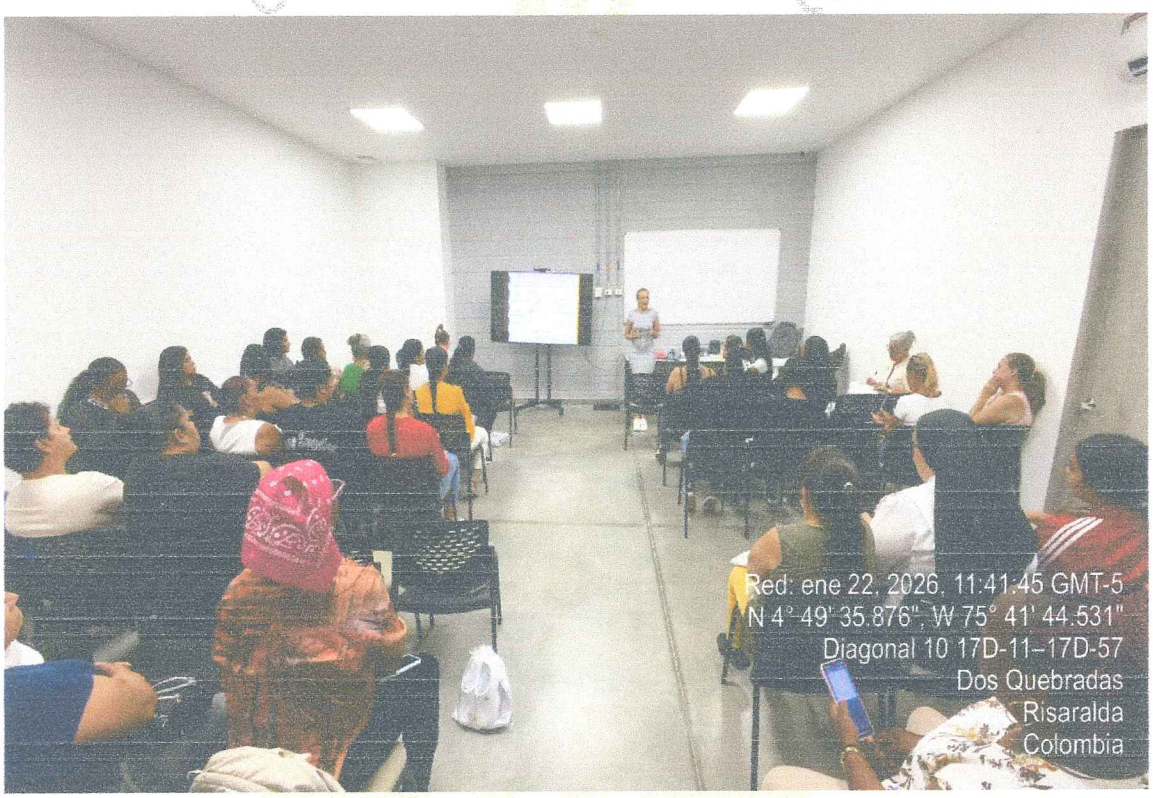
Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CÉDULA	CARGO	TELEFONO	FIRMA
21	Rosa Ines Ros	25179756	Manipuladora	3053335662	Rosa Ros
22	lady Ivana Matato	1087995416	Manipuladora	3206644411	lady M
23	Blanca Alicia C	25.779.53	Manipulador	3114164669	Alicia Ca
24	Casez elena B	42056765	manipulador	3215796	Casez
25	LIL MARINA HERNAND	25214.081	Manipuladora	3108289488	
26	DIANA LICETH VALENCIA G	25784994	MANIPULADORA	3503543945	DIANA LICETH VALENCIA
27	Stella Rodriguez	24726574	manipuladora	3217497588	stella Rodriguez
28	Franca Yolieth B-6	1115420268	Manipuladora	3042444448	Franca Yolieth B.
29	Luz Stella Torres Ayala	42114923	Manipuladora	3122803354	
30	Ines Salcedo Sosa	42097636	Manipuladora	3105348772	Ines Salcedo Sosa
31	Maria Consuelo Valen	42090385	Manipuladora	3218143740	Consuelo
32	Leidy Cerco J.	1.088.020.247	Manipuladora	3225271675	leidy C.
33	Mariolanda M V	42.019.768	manipuladora	3147963071	Jandith V
34	Mariafugenia delos Rios e.	25248967	Manipuladora	3147669227	Begon LD
42	Margarita arias H.	42-106-365	Manipuladora	3218342355	Margarita
43	Gloria Yaneth Ospina	1088547175	Manipuladora	3145302769	YANETH V.
44	Cruz Delina Diaz	29159304	Manipulado	3015361684	Cruz Delina
45	Gleidys Arapl	1779825	Manipuladora	3108120797	
46	Amanda velez R	42.017.519	Manipuladora	3108424676	Amanda Velez
47	Sandra Toro	42.011.431	Manipuladora	3178182605	
48	Ana Rosario.	38684601	Manipuladora	3126032059	Ana Rosario
49	Ana Olivia López	41915494	manipuladora	3148241300	
50	ANA MILENA RESTREPO	42.098139	MANIPULADORA	3107610144	
51	Geymar Pereira	1167265 PT	Manipuladora	3223840791	
52	Alba Lucia Valencia	42.008.223	manipuladora	3117666012	
53					
54					

REGISTRO FOTOGRAFICO

CAPACITACION N°1 PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

PAE 2026

DOSQUERBRADAS




Red. ene 22, 2026 11:41:25 GMT-5
N 4° 49' 36.124", W 75° 41' 45.776"
Diagonal 10 17D 13 - 17D-57
Dos Quebradas
Risaralda
Colombia


Centro Logístico
Eje Cafetero
LA GRACIE
Carrera 5
22 ene 2026 10:35:00 a.m.
10-111 Carrera 1b
Dosquebradas
Risaralda
Dosquebradas

FRESCAMPO™

FECHA: 22-01-26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Pablo Sexto

NOMBRE COMPLETO: Jaymer N. Ferreira Zarate CEDULA: PT 1167265.

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Programa de Limpieza y desinfección
2. Higiene Personal, Buenas practicas de Manufactura.
3. Saneamiento y evaluacion, control de plagas.
4. manejo de desecho. y control de agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Diariamente realizar el procedimiento de limpieza y desinfección.
Realizar el debido almacenamiento de los alimentos.
eliminar la basura diariamente.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

. Usar maquillaje, joyas y perfume. y no cumplir el uniforme.
Fumar, comer y consumir drogas de los alimentos.
No realizar la limpieza adecuada de la cocina.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de Manufactura.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cabello recogido, gorro. Uniforme limpio, zapatos cerrados.
Tapa bocas.

Powered by CamScanner

FECHA: Enero 22 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Cristo Rey

NOMBRE COMPLETO: Rabiela Rodriguez A CEDULA: 31475372

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza lavar utinsilios
2. Lavado de manos
3. uñas cortas
4. controlar las temperatura

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos
utilizar el uniforme muy limpio y completo
estar aseado

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no ir con maquillaje uñas cortas
uñas sin esmaltes no ir con joyeria

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de alimentos de manipuladora

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Pantalon camisa zapatos Gorro tapabocas
cabello recojido uñas cortas no tener maquillaje

FECHA: 01-22-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Santa Juana de Nestomac

NOMBRE COMPLETO: Ana Lucelly Mosquera Figueroa CEDULA: cc 24716099

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfección, y higiene personal
2. control de plagas
3. mejoramiento infraestructura
4. manejo desechos y seguimiento evaluacion.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

limpieza del sitio, higiene personal, lavado de manos, porte adecuado del uniforme

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

porte de accesorios, como cadenas, aretes, anillos, portar cabello suelto, no usar el lavado de los manos, tener el uniforme sucio

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

El gorro, tapabocas, zapatos, uniformes

FECHA: 27 01 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Sos Ge Elneces Gaitan

NOMBRE COMPLETO: Ana Isabel Pomare R. CEDULA: 38654007

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. plan de desinfeccion
2. control de plagas
3. manejo de desechos.
4. higiene personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

portar su uniforme siempre en buen estado.
de surgeta el gun-to de entrega.
contar los refrigerios para saber que van de acuerdo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no usar zocanes ni maquillaje
no llevar las uñas largas ni maquilladas
no fumar, ni ingerir alimentos en el area

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena practica de Manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

cofia para cubrir el cabello
tapabocas, delantal,
pantalon y zapatos

FECHA: Enero 22. 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Pollocampo

NOMBRE COMPLETO: Maria Esperanza Orozco Diaz CEDULA: 42 063 290

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Lavado de manos
2. Limpieza y desinfección.
3. Uñas Cortas
4. Higiene personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos
Uniforme limpio.
Limpieza y desinfección.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Tocarse la Cara o el Cabello.
No usar Aretes.
No usar Maquillaje.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena Practica de Manipulación de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Tapa Bocas.
Cabello Cubierto.
Uniforme Completo - Limpio.

FRESCAMPO SAS

FECHA: Enero 20-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: _____

NOMBRE COMPLETO: Margarita Quintero Galvez CEDULA: 32138405

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfeccion
2. Lavado de manos
3. unas cortas
4. Higiene Personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos. uniforme Limpio. Limpeza y desinfeccion

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No Tocarse La cara no usar Maquillaje no usar aretes

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena practica de manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cabello cubierto. tapa Bocas. uniforme completo y limpio

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-1-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Santa ISabel

NOMBRE COMPLETO: Gladis Julieta Valencia CEDULA: 42.122.128

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Control del agua y mejoramiento de infraestructura
2. higiene personal
3. y control de plagas
4.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos y dotacion completa
y la de sinfeccion

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

tener maquillaje
no tener el uniforme
no hacer la desinfeccion

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

las buenas practicas de manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

tener un buen manejo del uniforme
y muy bien higiene lavado de manos y ropa de trabajo
limpio

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22/01/26. PUNTO DE ATENCION / SEDE: Hogar Nazareth

NOMBRE COMPLETO: Ana. Gina J. Pérez Caicedo CEDULA: ~~2000019901~~ 2000019901

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Aseo personal
2. Limpieza y desinfección
3. Manejo de desechos
4. Mejoramiento infraestructural
- Control de agua
- Capacitación
- Seguimiento y Evaluación
- Control de plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavarse las manos Tener limpio el sitio de trabajo.
dotación completa
Cabello recogido

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Tener las uñas largas pintadas
Andar con el cabello suelto.
No tener la dotación completa

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de alimentos - manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Tapaboca, gorro, pantalón, delantal, zapatos,

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-1-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: luis carlos gonsales

NOMBRE COMPLETO: magnolia arias agudelo CEDULA: 43567721

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higine personal control de agua
2. limpieza y desinfeccion capacitación
3. manejo de desechos seguimiento y evaluación
4. mejoramiento inflaestructural control de plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavarino las manos antes de empezar
Tener la dotación completa
Tener limpio el sitio de trabaja

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no Tener las uñas pintadas ni largas
no Tener la dotación puesta
no Tener el cabello suelto

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena practica de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

el gorro el delantar Tapabocas y zapatos
el pantalon

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 01 - 2025 PUNTO DE ATENCION / SEDE: _____

NOMBRE COMPLETO: Carmen Palacios B CEDULA: 42117371

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfeccion
2. control de Plagas manejo de desechos
3. Higiene Personal
4. manejo de (desechos) desechos

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

uñas limpias y sin maquillaje NO accesorios como Anillos pulseras Reloj aretes

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

el aseo personal Dotacion puesta limpieza y desinfeccion del lugar de la entrega y

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenos Practicos de manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

cofia delantal tapaboca pantalon tapatos

FECHA: 22 I 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: comoneros

NOMBRE COMPLETO: Alderis pelaez Herrera CEDULA: 40766341

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Actividades en Buenas
2. buen manejo de los Productos
3. y el Agua potable y los Residos
4.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Higiene Total Aseo personal

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Maquillaje Anillos Aretes Nº cadenas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de Manipulacion de los Alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

gorro, Tapaboca Guantes de lana, Bata Lavado de manos constante

FRESCAMPO SAS

FECHA: 1-22-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: San Pacho San Pablo

NOMBRE COMPLETO: Maria Elena Valencia CEDULA: 24621657

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza
2. Manejo de desechos
3. Control de plagas
4. control de l agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Practicar Mucha Higiene lavado de manos uniforme limpio Su nada de maquillaje usar tapabocas. Gorro.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No usar nada de maquillaje ni nada de alajas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena practica de manipuleros

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Uso de uniforme Completo

FRESCAMPO SAS

FECHA: 01-22-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: LOS ANDES

NOMBRE COMPLETO: Fiancy Yolieth B-6 CEDULA: 1115420268

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpiesa y desinfección
2. control de plagas
3. manejo de desechos
4. control del agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

un buen lavado de manos
Buena desinfección del lugar de trabajo
aseo personal

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no llevar cabello suelto.
uñas pintadas
estar sin tapabocas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Paticas de manipulación de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Delantar.
tapabocas
Zapatos.

FECHA: 01-22-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Los Andes

NOMBRE COMPLETO: Stella Rodriguez CEDULA: 24726574

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza Desinfeccion
2. control de plagas
3. manejo de desechos
4.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

aseo personal
buenas practicas de desinfección
lugar de trabajo limpio

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Tener alajas puestas
uñas pintada
cabello suelto

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

el uniforme completo

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22/oct/2022 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Eduardo Carranza

NOMBRE COMPLETO: Laura Jeró Suarez CEDULA: 1089097528

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Control del agua
2. Mejoramiento de infraestructura
3. Higiene Personal
4. Control de Plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Dotacion Completa
lavado de manos
cabello recogido

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No utilizar Maquillaje
No utilizar Piercing
No tener uñas Pintadas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas en manipulacion y alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Gorro, tapabocas, Pantalon, delantano camisa zapatos, bolso.

FECHA: ENERO 22/2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Manuela Beltran

NOMBRE COMPLETO: Ana Maria Lopez A CEDULA: 41915494

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Capacitación
2. Mejoramiento infraestructural
3. Desinfección.
4. Seguimiento y evaluación

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

higiene personal — Seguimiento y evaluación
limpieza y desinfección — control de agua
manejo de desechos — control de plagas

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No ir enfermo al lugar de trabajo
No maquillarse el rostro, ni las uñas cortas limpias sin maquillar
No usar aretes ni ningún accesorio

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulación de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Delantal, Blusa, Pantalón, zapatos
cofia, tapabocas, Recoger Cabello

FECHA: 22 Enero PUNTO DE ATENCION / SEDE: Elodia Mejia

NOMBRE COMPLETO: Amanda Velez R. CEDULA: 42.017.578

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfección
2. control de agua.
3. Manejo de desechos
4. control de plagas, Hygene persona

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Mantener uniforme limpio
Ho el lugar donde entre los alimentos
y ser bien ordenada

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No debe de tener el uniforme sucio
no estar enfermo no debo tener las
uñas largas ni aritos

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena practicas Manofactura y Manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Gorro tapaboca delantal y ahora pantalon y zapatos

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Rufino José Cuervo

NOMBRE COMPLETO: Sandra Milena Toro Herrera CEDULA: 42011936.

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfección
2. Control de plagas.
3. Manejo de desechos.
4. Capacitación.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Higiene diaria, uniforme completo y limpio, Ser ordenada y llevar a cabo el mejor desempeño en su labor.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Laborar enfermo, ingresar al punto de trabajo. Sin su respectivo uniforme, llevar accesorios, uñas largas pintadas. etc

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de Manufactura y Manipulación.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Gorro - tapaboca. delantal. ahora Pantalon y Zapatos.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-Enero-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: La Badea.

NOMBRE COMPLETO: Maria Eugenia de los Rios Cárdenas CEDULA: 25248967

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higuiene Personal, Control de Agua.
2. Limpieza y Desifección
3. Manejo de Desechos.
4. Control de Plagas.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavarse muy bien las manos, uñas cortas limpias y sin esmalte, Cabello limpio y recogido, bañarse todos los dias.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Estar sucio y sin bañarse.
tener el Cabello suelto, tener las uñas largas.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Toda la dotación, Zapatos, Uniformes, tapabocas, Gorro.

FECHA: 22 01 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: San Diego

NOMBRE COMPLETO: María Consuelo Velaro CEDULA: 42090385

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza.
2. Higiene personal.
3. Seguimieto de evacuacion
4. Evacuacion control de plagas.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Mantener los oidos y las fosa nasales
en buen estado de limpieza
Tener el uniforme limpio

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Fumar sobre los alimentos.
no maquillar las uñas no ponerse anillos

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena manipulación de Alimento

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Todo el uniforme Completo

FECHA: 01-22-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Nueva Granada.

NOMBRE COMPLETO: Leidy Johana Cueco CEDULA: 1088202117

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza.
2. Higienes Personal.
3. Seguimiento y Evacuacion
4. control de Plagas.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Mantenga las uñas y las fosas Nasales en buen estado de limpieza.
Tener el uniforme limpio

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No Trabajar enfermo
No Tene Anillos.
No Tene Maquillaje.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena manipulacion de Alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

El uniforme Completo

FECHA: 22 - 01 - 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Frescampo

NOMBRE COMPLETO: Maria Janeth Valencia CEDULA: 42.019268

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higiene personal
2. seguimiento y evaluacion
3. limpieza y desinfeccion
4. control de plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Mantengan los oidos y la fosas nasales en buen estado de higiene. Recoja el cabello en todo momento y el uniforme limpio

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

uso de joyas y maquillaje. y enfermedad.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

una buena manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

el uniforme completo.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 01 -22- 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Guadalupe cede principal

NOMBRE COMPLETO: Luz Stella Torres Ayala. CEDULA: 42114923.

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfección
2. control del agua
3. control de plagas.
4. Manejos de desechos

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Uso de personal
Buenas practicas de manipulación
Aseo en el PUNTO de trabajo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Uñas largas
Anillos.
Maquillaje.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de Manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Pantalon y delantal
cofia
Zapatos

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Oroto Rex

NOMBRE COMPLETO: lady Motato CEDULA: 1081695046

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfeccion
2. Manejo de desechos
3. capacitacion
4. control de plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

higiene personal
Baño, cabello recogido. uñas limpias, ropa limpia
higiene oral

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

uso de joyas.
uso de maquillaje
prendas que no pertenezcan al uniforme

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

cofia - delantal, tapabocas, zapatos, pantalon

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-/07./26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Frescampo

NOMBRE COMPLETO: Luz Marina Hernandez CEDULA: 25214081

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Practicas de mano factores
2. Higiene
3. limpieza y desinfectacion
4. Higiene

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Higiena el cegua
manejo desechos
capacitacion

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

baño diario
lavado manos
Higiene oral -no maquillaje

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas Practicas de manipulacion de alimentos
con unas uñas limpias y buena Higiene

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

dotación
zapatos cerrado
gorro cubra el cabello

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 01 26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: La Aurora

NOMBRE COMPLETO: Claudia Milena castrillon CEDULA: 31497092

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpiza de sitiacion.
2. capacitacion.
3. y gene personal.
4. control de pragas.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

preparacion almacenamiento trasportes. y distribucion alimentos. no ir en enaguas no ir sin bañarse y tener uñas pintadas

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no ir enaguas no ir con uñas pintadas no ir sin bañarse.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

son buenas practicas de manipulacion de alimentos para garantisar la manipulacio alimentos par consumo

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

que elementos tapa bocas delantar pantalon zapatos. igene parsersona labado de manos. uñas cortas

FECHA: 22-01-26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Camilo Torres

NOMBRE COMPLETO: Miriam Elena Monsalve Mazo CEDULA: 32'555.136

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfeccion
2. Control y manejo del agua
3. manejo de Residuos
4. Control de Plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Buena higiene Personal y todo lo Que tiene Que ser con la manipulacion de alimentos - usar el uniforme adecuado para dicha tarea - lavado de manos frecuente

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

NO manipular material o alimentos Procesados Con las manos sucias - NO usar sandalias ni chores ni faldas no usar maquillaje ni asesorios Personales.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de manipulacion de Alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

cofia, Tapabocas, delantal, Pantalon en tela antifluida en lo posible, zapatos cerrados y antideslizantes

FECHA: 22 - 1 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Nueva Republica

NOMBRE COMPLETO: Ayda Luz Valencia CEDULA: 42006805

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. control del Agua y mejoramiento de infraestructura
2. higiene personal y control de plagas
3.
4.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos y dotacion completa

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

estar sin tapabocas con el cabello suelto
mala higiene portar maquillaje

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

las buenas practicas de Alimentos y manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

zapatos, tapabocas gorro uniforme limpio
y muy buena higiene

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Bernardo lopez

NOMBRE COMPLETO: Cruz Delina Diaz CEDULA: 29159304

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higiene Personal
2. Control de Plaga
3. manejo de desechos
4. Limpieza y desinfeccion

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Higiene Personal, uñas cortas y buena higiene

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

fumar mientras prepara los alimentos o Sonarse la nariz, Rascarse los oidos

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

La Higiene Personal antetodo antes y despues osea entodo momento

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

uniforme limpio, zapatos adecuados tapaboca gorro

FECHA: 22/01/26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Renacimiento

NOMBRE COMPLETO: Jhes Soleedo sosa CEDULA: 1107765G

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Control de plagas
2. Control del Agua
3. Manejo de desechos
4. Buena limpieza y desinfeccion

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

tener un buen aseo personal.
Revisar el buen estado de los alimentos,
desinfectar todo lo que use.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Que no tenga barbas limpias
Que no tenga la Vestimenta adecuada.
Que tenga una mal aseo personal

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de Manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

pantalon. gorros Delantal. los zapatos
tapa boca. copia.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 PUNTO DE ATENCION / SEDE: pombo

NOMBRE COMPLETO: Margarita arias CEDULA: 41121663

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. la limpieza
2. aseo personal
3. el cepillado
4. Control de agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

uñas cortas y limpias
el cabello recogido
el aseo personal

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

estar susio
tener el cabello suelto
tener maquillage

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buena manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Todo el uniforme
gorra Tapabocas delantal pantalon zapato
Cerrado

FRESCAMPO SAS

FECHA: 23 enero- 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: María auxiliadora.

NOMBRE COMPLETO: Liliana patricia Perez Pineda CEDULA: 1/2008850

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza
2. desinfección
3. control de plagas
4. control de agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos con frecuencia.
Uñas cortas
uniforme limpio

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No deber de comer donde se encuentre los alimentos
No tocarse la Nariz Ni el cabello
Evitar toser o estornudar.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de Manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Ropa apropiada de trabajo
gorra- delantales
calzado cerrado - Higiene Personal

FECHA: 27-01-2025 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Juan Manuel Gonzalez.

NOMBRE COMPLETO: María Eugenia Holguín O CEDULA: 41098030

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza
2. Desinfección
3. control de plagas, manejo de desechos
4. Control de agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos con frecuencia
Uñas cortas
sin maquillaje y el cabello recogido.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No consumir alimentos
No Tocar el cabello y la nariz
No Toser

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulación de alimento

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Uniforme apropiado de trabajo
tapa, delantal, guantes, pantalon tapabarras

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: santa sofia.

NOMBRE COMPLETO: deicy Johana franco agudelo CEDULA: 1.088030991

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfección
2. control del agua.
3. capacitación
4. higiene personal.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

buena higiene personal
aseo a los canastas y lugar de trabajo.
revisar que el producto este en buenos condiciones

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no tener maquillaje.
no entregar alimentos sin tapabocas
no tener el cabello suelto.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas practicas de manipulación de alimentos
o manufacturas

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

uniforme.
tapabocas, capa, pantalon, camisa, zapatos y kit de aseo

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Santa Sofia

NOMBRE COMPLETO: Leidy Johana Acevedo Gutierrez CEDULA: 1088236779

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfeccion
2. control del agua
3. capacitacion
4. Higiene personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

buena Higinie Personal
Aseo alas canastas y lugar de trabajo
revisar que el producto este en buenas condiciones

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no tener maquillaje
no entregar el alimento sin su respectivo uniforme
No tener las unas largas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulacion de alimentos o manufactura

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

uniforme:
tapabocas, cofia, pantalon, camisa, zapatos y kit de aseo.

FECHA: 2-01-26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: villa Fanny

NOMBRE COMPLETO: Karen Dahiana Gonzalez CEDULA: 1088033243

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfección
2. Capacitación
3. Higiene personal
4. Control de Plagas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Preparación, almacenamiento, distribución de alimento

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No ir en chanclas, no irse sin lavarse y no tener las uñas pintadas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Son buenas Practicas de manufacturas Para garantizar la manipulación de alimentos para el consumo

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cofia, tapabocas, delantal, pantalon y zapatos, Higiene personal, uñas cortas, lavado de manos y tenerlos y desinfectar

FECHA: 22 Enero 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Jorge eliecer de los Rios

NOMBRE COMPLETO: Diana Mora Rodriguez B CEDULA: 42163211

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Control de Agua
2. limpieza y desinfeccion
3. Control de plagas
4. manejo de residuos

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Buena Higiene
Portar el uniforme de manera correcta
no utilizar maquillaje, esmalte, uñas, cortas.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no coger los alimentos sin lavarnos las manos
no usar chanclas ni faldas
no usar maquillaje.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulacion de alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cofia, tapabocas, delantal, pantalon y zapatos

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22/01/2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Estación Gutierrez

NOMBRE COMPLETO: Yuri Castellanos CEDULA: 41963593

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfeccion
2. Manejo desechos
3. Control de plagas
4. Capacitacion - Higiene Personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos frecuente
Uso de uniforme limpio y adecuado
limpieza IG

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No usar joyas no tener las uñas pintadas
no tocarse el cabello

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

(~~[illegible]~~) Buenas practicas de manipulacion de Alimentos

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Uniforme limpio, Gorro para cubrir el cabello
Tapabocas.

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Empresarial.

NOMBRE COMPLETO: Gloria Janeth Vega G. CEDULA: 1087547175

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higiene personal, Seguimiento - evaluacion
2. Manejo de residuos, Mejoramiento infraestructura
3. control de plagas, capacitacion, limpieza
4. desinfeccion, control agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Higiene personal, Uñas cortas, higiene Oral

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Fumar sobre los alimentos, Tocarse la Nariz, trabajar enfermo

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas practicas de Manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cofia, tapabocas, zapatos, uniforme.

FRESCAMPO SAS

FECHA: ENERO 22/26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: _____

NOMBRE COMPLETO: DUO MILENA LESTREPO GIRALDO CEDULA: 42.098.139

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. LIMPIEZA Y DESINFECCION
2. MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS
3. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
4. ABASTECIMIENTO Y POTABILIZACION DE AGUA

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

MANTENER UNA BUENA HIGIENE PERSONAL
LAVADO DE MANOS FRECUENTE
ROPA LIMPIA

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

NO FUMAR NO COMER, NO MASTICAR CHICLE, NO TOCARSE LA CARA O EL PELO, NO ESTORNUDAR SOBRE LOS ALIMENTOS

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

BUENAS PRACTICAS DE MANEJO

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

GORRO, TAPABOCAS, DELANTAL, PANTALON, ZAPATO

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Pablo Sexto

NOMBRE COMPLETO: Glendys Arape CEDULA: 1179825

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Higiene personal, Saneamiento y Evaluación
2. Limpieza y desinfección, control de
3. plagas, manejo de desechos,
4. control de agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Limpieza y desinfección
Lavado de manos
Uniforme aseo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

manipular alimentos sin la debida desinfección
manipular alimentos con uñas hechas y maquilladas
Manipular alimentos con superficies sucias

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manufactura

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Los uniformes limpios, bañarse, lavado de manos, limpieza personal uñas, pelo

FECHA: 22-01-26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Manuel Elkin Patarroyo

NOMBRE COMPLETO: Diana Alicia cardona CEDULA: 25.729.853

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza Desfencion
2. control de plagas
3. manejo residuos
4. higiene Personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos
Unas cortas
Portar el uniforme de manera adecuado

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No usar maquillaje
consumir alimentos mientras manipulan
No usar Joyas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buena Praticas de manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

~~Debe~~ Tapabocas, cofia, delantal, pantalon y zapatos antideslizantes.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Guillermo Valencia

NOMBRE COMPLETO: Rosa Ines Rios CEDULA: 25179756

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfeccion
2. manejo de desechos
3. control de plagas
4. control de agua

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Estado de salud, Aseo e higiene
limpieza personal.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

uso de joyas o maquillaje.
cabello suelto.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de Manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

cofia - tapabocas. delantal - pantalon - zapatos.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 enero PUNTO DE ATENCION / SEDE: manuel quintero

NOMBRE COMPLETO: Cuesta elena beda CEDULA: 42056768

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfeccion
2. control de plagas
3. manejo de residuos
4. Higiene personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos
uñas cortas
portar el uniforme de manera correcta

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no usar maquillaje
no consumir alimentos dentro del area
no usar joyas

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas practicas de manipulacion

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

el delantal / tapabocas cofia
pantalon y zapatos antideslizantes

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 ENERO 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: GUADALUPE SEDE B

NOMBRE COMPLETO: DIANA LICETH VALENCIA GONZALEZ CEDULA: 25787497

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. HIGIENE PERSONAL
2. CONTROL AGUA
3. CAPACITACIÓN
4. CONTROL PLAGAS

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

PRESENTACIÓN PERSONAL - DESINFECCIÓN
ASEO GENERAL
MANEJO DE RESIDUOS

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

MANIPULAR CON MANOS SUCIAS
ESTAR LIMPIOS
NO TENER MAQUILLAJE

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

UNIFORME - GORRO - TAPABOCAS - ZAPATOS

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Agustin Nieto Caballero

NOMBRE COMPLETO: Doralibeo Perez CEDULA: 24887405

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfección
2. Manejo de desechos
3. Salud personal
4. Control del Agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Utilizar el uniforme completo y limpio
realizar el lavado de manos
desinfección y buena limpieza del
sitio de trabajo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Utilizar joyeria tener uñas maquillaje

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manufactura

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Tapabocas, cofia, tapetos, delantal/
Pantalon

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-01-25 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Violetas

NOMBRE COMPLETO: Marcela Jaramillo P. CEDULA: 1088245802

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza y desinfección
2. manejo de desechos
3. Higiene personal
4. control de agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Utilizar el uniforme completo y limpio
Realizar el adecuado lavado de manos
Limpieza y desinfección del sitio de trabajo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Utilizar joyeria.
ir maquillada.
tener (uñas) maquilladas.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de Manufactura.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

- Tapabocas. - delantal
- Cofia - pantalon.
- Zapatos.

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22-07-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Bosques de la cuarela

NOMBRE COMPLETO: Claudia Patricia B CEDULA: 25107642

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpiesa y decinfeccion
2. Manejo de decechos
3. control del agua.
4. Higiene personal.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Utilisar el uniforme completo y limpio
Realizar el lavado de manos
Desinfeccion del citio del Trabajo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

No tener maquillaje ni joyeria

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas practicas de una manipuladora

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

la cofia pantalon zapatos tapavocas delantal

FRESCAMPO SAS

FECHA: 22 de enero 26 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Guamos

NOMBRE COMPLETO: Isabella Hernandez soto CEDULA: 1128905409

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desifección
2. Manejo de desecho
3. Contro del agua
4. Higiene personal

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavado de manos, uñas cortas
utilizar el uniforme limpio y completo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

no ir con maquillaje / ir con el uniforme limpio no ir con joyeria

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

buenas practicas de manipuladores

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Zapatos, tapabocas, delantal, pantalon
Camisa

FECHA: 22 Enero 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Santuario Londoño

NOMBRE COMPLETO: Luz Stella Betancur Gómez CEDULA: 42104683

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Limpieza de desinfección
2. Control de Plagas.
3. manejo de desechos.
4. Control de agua.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

lavarte las manos
desinfectar el lugar de trabajo
higiene personal.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

fumar la nariz
introducir los dedos a la boca
trabajar enfermo

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de manipulación

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

tapabocas, zapatos
gorro, y COFIA
uniforme

FECHA: 22-01-2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Santiago Londoño

NOMBRE COMPLETO: Leidy Johanna Pinzón CEDULA: 1088246939

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Programa Control Plagas
2. " Limpieza y desinfección
3. " Manejo desechos
4. " control de aguas

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos
Desinfección del lugar
Higiene Personal.

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Uñas Pintadas
Maquillaje
Sonarse la nariz

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas Practicas de Manipulación Alimentos.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cofia, gomo, tapaboca, delantal, pantalon zapatos.

FRESCAMPO

FECHA: 23 01 - 2026 PUNTO DE ATENCION / SEDE: Sagrado corazón de Jesus

NOMBRE COMPLETO: Alba Lucia Valencia CEDULA: 42 008 223

EVALUACION CAPACITACION INICIAL

1. Cuales son los programas del Plan de Saneamiento Básico

1. Verificación del agua
2. limpieza de si desinfección.
3. Verificación y control de plagas.
4. Verificación de deshechos organicos.

2. Mencione al menos 3 prácticas que debe realizar un manipulador de alimentos.

Lavado de manos
Verificación de productos.
Aseo

3. Menciones al menos 3 practicas que no debe realizar un manipulador de alimentos

Usar bocin
Usar maquillaje
Uñas maquilladas.

4. ¿Qué significa la sigla B.P.M?

Buenas practicas de manipulacion de alimentos.

5. Que elementos de protección personal debe tener un manipulador de alimentos.

Cofia, tapabocas, delantal.