ACTA N°

FECHA: 30/01/2026

HORA: 1:00 PM A 4:00 PM

LUGAR: J. I WALDORF

TEMA: Capacitación Plan de educación sanitaria- Materia prima, recepción, transporte y almacenamiento de alimentos. (duración de 4 horas)

ASISTENTES:

Bertha Cecilia Zarate Camargo

Brianda Sirley Soche Rodríguez

Dalvis Benitez Meza

Diana Marcela Cortes Rodríguez

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Erika Yulieth Romero González

Francia Alejandra Posada Torres

Cindy Lorena Díaz romero

Paula Andrea Espinosa Avendaño

Tatiana Alejandra Guerreo Roncancio

Lina Tatiana Paz Moreno

Roció Cruz

Sandra Yamile cuervo Rodríguez

Claudia Judith Duarte González

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

ORDEN DEL DÍA:

1. Materia prima

2. Recepción de alimentos

3.Transportre de alimentos

4. Almacenamiento de alimentos.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 am se reúne al equipo humano en la biblioteca se comienza la capacitación con la bacterióloga consuelo guerrero.

1. **Materia prima:**

Se define materia prima como los ingredientes y materiales básicos, sin procesar, que provienen de la naturaleza y se utilizan para fabricar productos alimenticios finales y estos se pueden clasificación por su origen:

- **De origen vegetal:**

Son productos obtenidos de las plantas.

Cereales:	Trigo, maíz, arroz, avena.
Frutas y verduras	Manzanas, plátanos, papas, espinacas.
Semillas y legumbres	Lentejas, frijoles, semillas de girasol.

- **De origen animal:**

Carnes	Carne de res, pollo, cerdo.
Lácteos	Leche, queso, yogur.
Pescados y mariscos	Pescados diversos, camarones.
Huevos	Huevos de gallina.

2. Recepción de alimentos:

Se debe tener en cuenta que para garantizar que los alimentos sean óptimos para el consumo se debe cumplir con un buen transporte por parte del proveedor garantizando que estos lleguen bien almacenados en canastillas, bolsas, cajas y/o guacales, los cuales estén en buenas condiciones y limpios, no se pueden almacenar frutas con carnes o lácteos para evitar la contaminación de estos.

Al igual que los alimentos deben ser de buena calidad no llegar dañados o magullados, y la temperatura debe ser acorde al alimento frutas y verduras a temperatura ambiente, carnes y lácteos a temperatura de 0° a 4° refrigeración, y las fechas de vencimiento de los diferentes alimentos, teniendo en cuenta el ciclo de menú en el que se encuentren.

Se deben diligenciar los formatos correspondientes

- Verificación de transporte
- Formato de entradas y salidas de alimentos.

3. Transporte de alimentos:

Hay que tener en cuenta que en el transporte de alimentos se debe tener en cuenta los conceptos sanitarios favorables de este así, como los documentos del conductor al igual que las condiciones del vehículo

- **Higiene:** El vehículo debe evidenciar a simple vista el aseo que se le realiza en su interior y en las canastillas, estibas y demás elementos que se encuentren en el.
- **Termo King:** Debe contar con documento que certifique su calibración y buen funcionamiento
- **Uniforme:** el personal que entregue los alimentos debe contar con un uniforme claro y limpio con gorra, cofia y tapabocas correspondiente.

Se deben diligenciar los formatos correspondientes cada vez que se recepcionen los alimentos.

4.Almacenamiento de alimentos:

Para el almacenamiento de los alimentos se debe tener en cuenta si son o no perecederos y las fechas de vencimiento para su respectiva rotación, todos los alimentos deben ser rotulados y organizados según su necesidad, refrigeración, congelación, canastilla u estantería para poder garantizar una buena conservación de los alimentos y así poder brindar alimentos de calidad en los diferentes servicios en la unidad operativa.

se debe tener en cuenta la temperatura de los alimentos si se almacenan a temperatura ambiente al igual que las condiciones de humedad del lugar de almacenamiento, los alimentos deben

guardarse en canastillas limpias y con un solo tipo de alimentos, hay que estar pendiente en el caso de las frutas y verduras que no se dañen con el paso de los días.

En el caso de la nevera se debe revisar constantemente el nivel de refrigeración de 0° - 4°C, los alimentos deben estar secos y almacenados en recipientes o bolsas debidamente rotulados, igualmente no se deben mesclar dos alimentos en un mismo contenedor, en el caso de los lácteos y sus derivados no se debe romper cadena frio y se debe consumir en el menor tiempo posible.

Si es necesario congelar de 0° - 18°C los alimentos hay que recordar el proceso de descongelación y que una vez realizado este proceso no se puede volver a congelar los alimentos, hay que gastar todo el alimento.

Se debe tener en cuenta que cuando trabajamos con alimentos no importa el proceso en el que estamos siempre se deben verificar el estado de los alimentos, las fechas de vencimiento, la calidad de estos y los procesos que se realicen con ellos para poder alargar su vida útil en el momento de almacenamiento.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Alejandra Posada	Responsables	J.I waldorf	
Brenda Soche	Auxiliar Pedagogico	J.I waldorf	Brenda S
Erika Romero	Maestra	J.I waldorf	Erika Romero
Diana Cortés	Maestra	J.I Waldorf	
Claudia Ararte	S Generales	JI Waldorf	claudia

Viviana Barbosa	M. Alimentos	J.I. Waldorf.	Viviana Barbosa
Sandra Rodriguez	M Alimentos	JI waldorf	Sandra Rodriguez
Lina Tatiana Paz M.	Servicios Generales	JI waldorf	TatianaPazM.
Rocio Cruz	Servicios Generales	JI waldorf	RocioCruz.
Diana M Ortiz	Aux Admon	J.I waldorf	
Paola Espinosa	Maestra	JI waldorf	
Beatriz Cecilia Zarate	Coord. Pedag.	JI Waldorf	
Anexos: Cindy Lorena Diaz	Maestra	JI waldorf	Cindy Diaz

Elaboró: Marcela Ortiz

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Francia Alejandra Posada Torres

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 52858785_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.573

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Diana Marcela Cortes Rodríguez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 53100096_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.N.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Erika Yulieth Romero Gonzalez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1069752156_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.N.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Cindy Lorena Diaz Romero

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1031135177_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriólogo U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Paula Andrea Espinosa Avendaño

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1033750418_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1024494178_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriólogo U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Brianda Sirley Soche Rodriguez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1033736736_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Claudia Judith Duarte Gonzalez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1022978775_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Lina Tatiana Paz Moreno

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 1024601433_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Sandra Yamile Rodriguez Cuervo

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 53178180_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Viviana Andrea Barbosa Rodriguez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N _____ 53080153_____

Asistió al seminario

MATERIA PRIMA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

CURSO 1

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON (BACTERIOLOGA) REG 2287
INTENSIDAD HORARIA 4 HORAS,
EL DIA 29 DE ENERO DE 2026

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Francia Alejandra Posada 30/Enero/2026
52 868 785

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

-Natural
-Artificial. 0,5 35. /60
-Vegetal

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

Natural - Minerales, Madera, marinos 0
Artificial - Productos que se utilizan para producir otros productos

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

70 a 75° O

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

Documentacion
Limpieza O

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

   0-4° Refrigerado 1

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

   -18°-1° Refrigerado 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

   0-4° Refrigerado O

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

   Ambiente. O

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

Lote
Fecha Vencimiento
nombre
Fecha Fabricacion. 1.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

1.5
6.0

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enero 30 de 2026

EVALUACION PRE

NOMBRE: Diana Marcela Cortés Rodriguez

53 100 096.

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

   Natural
   Procesadas 0.5

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

   Natural = Organico, mineral y vegetal X 0
   Procesadas = Quimico, Fisico

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

   72° X

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

   Cumplir con practicas de manufactura, X

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

      0, 4° refrigerada. ✓ 1

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

      0- 4° refrigerado X 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

      ? X 0

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

      ? X 0

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

   ? X 0

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Erika yuli eth Romero Gonzalez 30/Enero/2026
1069752156

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

- Natural
- Artificial 0,5
- Animal

35/60

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

Natural → Minerales, Vegetales, madera, marinos. 0

- Artificial → productos manipulados con otros

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

70° a 75° 0

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

Documentación
Inspeccion
Limpieza. 0

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

   0-4° Refrigeracion 1

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

   0-4° Refrigerado. 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

   -18°c a 0°c 1

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

   Temperatura Ambiente 0

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

Fecha vencimiento
lote.
nombre 1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

30/01/26

EVALUACION PRE

NOMBRE: Cindy Lorena Diaz Romero. C.C = 1031135177

1031 135 177

0/60

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

Primaria
Secundaria 0
Terciaria

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

Primaria - Natural → minerales, madera, marinos
Secundaria → Productos que se utilizan para producir otros productos.
Terciaria → Producto Final – acabado. 0

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

Debe ingresar a 72°C. 0

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

1. Verificar la documentación Monitorear la temperatura
Inspeccionar el vehiculo.
Verificar la carga 0

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

   0°C → Almacenar en refrigerador 0

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

   4°C → Refrigerador 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

   0°C y 2°C.

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

3.7/10

EVALUACION PRE

NOMBRE: Paula Andrea Espinosa Avendaño. - 30 Enero 2026
CC. 1033750418

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?
   *Origen Animal
   *origen Vegetal
   *origen mineral
   * 1
2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?
   *Primas estructurales
   *Consumibles
   *Energéticos
   *Construcción 1
3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?
   *A 4°C 1
4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?
   Verificar la documentación requerida. y Sanitización. 0
5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?
      0°C - 4°C refrigeración 1
   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?
      4°C refrigerado. 0
   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?
      0°C - 4°C refrigerado 0
   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?
      0°C - 4°C en nevera 1
6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?
   *Fecha de vencimiento
   *lote, Fecha de fabricación
   *nombre producto. 1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

30 Enero 2026.

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Diana Marcela Ortiz Ordoñez C.C 1024494178 Bta

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

   Animal
   Vegetal 1

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

   Proteinas.
   leguminosas. 0
   Carbohidratos.

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

   Ambiente 0

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

   Concepto Sanitario del vehiculo.
   Formatos de verificación 0
   Documentación del conductor

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

      Refrigeracion 0° a 4° 1

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

      Congelación de 0° a -18° 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

      Congelación de 0° a -18° 0

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

      Refrigeración de 0° a 4° 0.5

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

   Recepción
   Lote
   Fecha vencimiento / 0.4
   Temperatura

2,9
60

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Brando Sodie. / 30 enero-2026.
1033 736 736.

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?
   - Natural.
   - Artificial
   - Vegetal.
   - Animal

   0,5.

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

   Natural.
   Artificial.

   0.

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

   70° a 75°

   0.

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

   0

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

      0-4° refrigeración 0.

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

      0-4° refrigeracion 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

      0-4° refrigeración 1.

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

      -0-4. refrigera 1

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

   0.

2,5/6.0.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

30 - ENERO - 2026

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5/60

EVALUACION PRE

NOMBRE: Claudia Duarte

1022978775.

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?
   Facil
   Animal 1
   Vegetal
   mineral
2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?
   Directa Indirecta 0
3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?
   4 a 5 1
4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?
   Ascado temperatura el vehiculo debe tener transporte de alimentos el transportador debe tener carneth demanipolacion de alimentes 0
5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?
      de 2°a 4° en recipiente plastico con servilletas. 0
      y Secas.
   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?
      0 a 4 en refrigeracion y congelada 18 - en bolsa. 0
   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?
      Se debe recibir congelado - 18 en congelación 0 1
   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?
      0 a 4 mantener en refrigeración 1
6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?
   temperatura.
   Clasificacion de los alimentos
   y que se cumpla con sus implementos. gorro guantes. 1
   Uniforme adecuado.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

30 - Enero - 2026

EVALUACION PRE

NOMBRE: Lina Tatiana Paz Moreno

CC. 1024602433

Ø.6/60

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?
   Animal
   Vegetal (1)
   Mineral

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?
   Directa
   Indirecta (0)

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?
   4°C a 5°C (1)

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?
   Que tenga la inspección sanitaria
   Que este identificado como transportador de alimentos
   Que mantenga la cadena de frio
   El vehiculo debe estar limpio y desinfectado (0)

5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?
      0°-4°- Refrigeracion -Recipientes ventilados (1)
   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?
      0°-4° en refrigeración
      -18° o menos - en congelación ¡ En bolso donde no se queme por el frio (1)
   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?
      Fresco -> 0° y 2°
      Congelado -> -18° (1)
   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?
      2°-4°- en refrigeración
      en recipiente. (1)

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?
   Temperatura, Fechas, # lote, elementos de protección personal (1)

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

30/01/2026.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Sandra Yamile Rodriguez Cuervo

CC 53178180

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?
   Vegetal, animal, mineral
   se clasifica según su origen en cinco categorías principales basadas en el medio natural 1
2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?
   Segun su funcion en el proceso productivo principalmente en directa e indirecta 1
3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?
   Se debe recibir 2°C y 6°C; o menos de 7°C 1
4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?
   Se deben realizar inspecciones rigurosas antes durante el translado y ver temperaturas 1
5. Vamos a almacenar:
   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?
      0.8 grados
      1
   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?
      -18
      1
   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?
      -18
      1
   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?
      0.4 grados en el refrigerador
      1
6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?
   - identificación de producto
   - nombre, lote, fecha de vencimiento
   - proveedor, temperatura
   - caracteristicas organolepticas olor, color, textura
   - estado del empaque
   - firma de responsable 1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

30 enero 2026.

2/0

CURSOS Y EXAMENES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION PRE

NOMBRE: Viviana Barbosa

53080153

1. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su origen?

   Vegetal, animal, mineral, facil ✓ 1.0

2. ¿Cómo se clasifica la materia prima según su función?

   Directa y indirecta. (x NO *Energetica *Reguladora *Constructora 0.

3. Se recibe leche pausterizada, ¿A qué temperatura debe ingresar?

   De 4° a 5° ✓ 1.0

4. ¿Qué hacemos para verificar que el transporte de alimentos cumpa con la normatividad?

   Temperatura, aseado, Que los alimentos esten Clasificados. Tiene que estar con el nombre de alimentos y la persona que conduce con Carnet de alimentos. (x NO → Solicitar Termo King

5. Vamos a almacenar:

   a. FRESAS ¿A qué temperatura y dónde?

      de 2°a 4° un Recipiente con tapa y una Servilleta. debajo. (x NO de 0-5

   b. POLLO ¿A qué temperatura y dónde?

      de 0°a 4°. en bolsa (x NO de -18 a 0

   c. PESCADO ¿A qué temperatura y dónde?

      -18°. en bolsa (✓ de -18 a 0 0.5.

   d. CARNE QUE SE VA A CONSUMIR EL MISMO DIA ¿A qué temperatura y dónde?

      de 0°a 4°. mantenerlo en refrigeracion hasta el momento de preparar. ✓ 10

6. En el formato de recepción de materia prima, ¿Cuáles son los ítems más importantes?

   Temperatura. de los alimentos, y clasificacion. y que la persona este con sus implementos como gorro, tapaboca, Uniforme etc. (x No 0

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION POS

5.0

NOMBRE: Francia Alejandra Posada Torres.

Enero 30 2026.

52 858 785

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   (D.) Separar alimentos crudos de cocidos

1.0

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   (E) Contenido de sólidos solubles (°Brix)

1.0

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A) -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

1.0

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   (A) PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

1.0

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A.) Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

1.0

50/50

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enero 30 de 2026

EVALUACION POS

NOMBRE: Diana Marcela Cortés Rodriguez.

53 100 096.

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   (D) Separar alimentos crudos de cocidos 1.0

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   (E) Contenido de sólidos solubles (°Brix) 1.0

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A) -18 °C o menos 1.0
   B. 0 °C
   C. -10 °C

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   (A.) PEPS (Primero en entrar, primero en salir). 1.0
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A.) Características organolépticas (color, olor, textura) 1.0
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5.0

EVALUACION POS

NOMBRE: Erika Yulieth Romero Gonzalez 30/Enero/2026
1069752156

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   (X) Separar alimentos crudos de cocidos

   ✓ 1.0

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   X Contenido de sólidos solubles (°Brix)

   ✓ 1.0

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   X -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

   ✓ 1.0

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   X PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

   ✓ 1.0

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   X Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

   ✓ 1.0

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION POS 30/01/26 5.0

NOMBRE: Cindy Lorena Diaz Romero

1031135177

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   - A. Usar envases transparentes
   - B. Revisar fechas de vencimiento
   - C. Mantener baja humedad
   - D. Separar alimentos crudos de cocidos

   1

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   - A. Mostrar sugerencia
   - B. Humedad relativa
   - C. pH
   - D. Temperatura de almacenamiento
   - E. Contenido de sólidos solubles (°Brix)

   1

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   - A. -18 °C o menos
   - B. 0 °C
   - C. -10 °C

   1

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   - A. PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   - B. FIFO (First In, First Out)
   - C. LIFO (Last In, First Out)
   - D. JIT (Just in Time)

   1

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   - A. Características organolépticas (color, olor, textura)
   - B. Cantidad de inventario en bodega
   - C. Precio de compra
   - D. Disponibilidad en el mercado

   1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION POS

NOMBRE: Paula Andrea Espinosa Avendaño – 30 Enero/2026
CC 1033750418

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   (D.) Separar alimentos crudos de cocidos

   1. 5/5.

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   (E) Contenido de sólidos solubles (°Brix)

   1.

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A) -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

   1.

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   (A) PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

   1.

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A) Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

   1.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

30/01/2026

30 enero 2026

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION POS Diana Marcela Ortiz O.

NOMBRE: 1024494178

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   D. Separar alimentos crudos de cocidos ✓

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   E. Contenido de sólidos solubles (°Brix) ✓

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   A. -18 °C o menos ✓
   B. 0 °C
   C. -10 °C

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   A. PEPS (Primero en entrar, primero en salir) ✓
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   A. Características organolépticas (color, olor, textura) ✓
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

EVALUACION POS

NOMBRE: Brandon Sochè | 30 | enero - 2026. 50

1033 736 736

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   X Separar alimentos crudos de cocidos

   1

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   (E) Contenido de sólidos solubles (°Brix)

   1

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A) -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

   1

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   (A) PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

   1

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A) Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

   1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

30 - ENERO - 2026

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5/5.

EVALUACION POS

NOMBRE: Claudia Duarte
1022978775.

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   X Separar alimentos crudos de cocidos

(1)

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   X Contenido de sólidos solubles (°Brix)

(1)

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   X -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

(1)

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   X PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

(1)

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   X Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

(1)

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

30- Enero -26

EVALUACION POS

NOMBRE: Lina Tatiana Paz Moreno
CC 1024601433

5/5

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   (D) Separar alimentos crudos de cocidos

(1)

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   (E.) Contenido de sólidos solubles (°Brix)

(1)

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A.) -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

(1)

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   (A.) PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

(1)

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A) Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

(1)

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com

30/01/2026

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

3/5

EVALUACION POS

NOMBRE: Sandra Yamile Rodriguez

53178180

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   (B.) Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   D. Separar alimentos crudos de cocidos

0

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   (C.) pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   E. Contenido de sólidos solubles (°Brix)

C

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   (A) -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

1

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   A. PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   (B) FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

1

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   (A) Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

1

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co

30 Enero 2026.

30/01/2026

CURSOS Y EXAMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

EVALUACION TEMA MATERIA PRIMA-RECEPCION-TRANSPORTE-ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

5/5

EVALUACION POS

NOMBRE: Viviana Andrea Barbosa.
53080153.

1. ¿Cuál es la medida más importante para evitar contaminación cruzada en almacenamiento?
   A. Usar envases transparentes
   B. Revisar fechas de vencimiento
   C. Mantener baja humedad
   D. Separar alimentos crudos de cocidos

   ✓ 1

2. ¿Qué parámetro físico-químico se evalúa comúnmente en frutas para determinar su madurez?
   A. Mostrar sugerencia
   B. Humedad relativa
   C. pH
   D. Temperatura de almacenamiento
   E. Contenido de sólidos solubles (°Brix)

   ✓ 1

3. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos congelados?
   A. -18 °C o menos
   B. 0 °C
   C. -10 °C

   ✓ 1

4. ¿Qué principio de almacenamiento asegura que los productos más antiguos se usen primero?
   A. PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
   B. FIFO (First In, First Out)
   C. LIFO (Last In, First Out)
   D. JIT (Just in Time)

   ✓ 1

5. ¿Cuál es el primer aspecto a evaluar al recibir una materia prima alimentaria?
   A. Características organolépticas (color, olor, textura)
   B. Cantidad de inventario en bodega
   C. Precio de compra
   D. Disponibilidad en el mercado

   1 ✓

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co