GMC Alimentos S.A.S
Desde 2002

CERTIFICA

Que el personal que se registra en el listado y que labora para la institución JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS dio inicio al PLAN DE CAPACITACIÓN PERMANENTE Y CONTINUO en Manipulación de Alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura B.P.M de acuerdo al CRONOGRAMA establecido por GMC ALIMENTOS S.A.S el día 23 de Febrero de 2026 con una duración de 3 horas, quedando programadas hasta el mes de Diciembre de 2026, para dar cumplimiento a las 10 horas Anuales que exige la Resolución 2674/2013.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los dos (23) días del mes de Febrero de 2026.

Cordialmente,

INGENIERAGLADYSCIFUENTES CAPACITADORA

GLADYS MARIA CIFUENTES .
Ing. de Alimentos

Calle 58 No. 19-12 • 2do. Piso
Tels: 601 210 4386 - 601 310 5875
Cel: 302 740 2662
Bogotá, D.C.
gmcalimentos@hotmail.com
gmcafc22@gmail.com
www.cursodemanipulaciondealimentos.com.co

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION CONTINUA ANUAL AÑO 2026

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS B.P.M
RESOLUION 2674/2013

	MODULO 1 DURACION 2 HORAS (-FEBRERO-MARZO)
1	INTRODUCCION MARCOLEGAL RESOLUCION 2674/2013 (CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUA) **Bebidas Alcohólicas D.1686/2012-D. 162/2021-Empaques R.683/2012- Leche D.1880/2011- Carnes 1500/2007- 2270/2012- Ventas en Vía Publica R.604/1993**
2	QUE ES UN ALIMENTO
3	CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS
4	MICROORGANISMOS, TIPO DE MICROORGANISMOS (BACTERIAS- HONGOS- VIRUS- PARASITOS)
5	TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA
6	QUE SON LAS ETA´s (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCION- ENVENENAMIENTO- INTOXICACION- ALERGIAS
7	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 2 DURACION 2 HORAS (ABRIL- MAYO)
8	SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
9	CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (LIMPIEZA- NO CONTAMINACION CRUZADA- TEMPERATURAS SEGURAS- MATERIAS PRIMAS DE SEGURIDAD.
10	TEMPERATURAS (MONITOREAR- VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA.
11	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 3 DURACION 2 HORAS (JUNIO-JULIO)
12	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
13	NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR
14	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS- LIMPIEZA Y DESINFECCION – MANEJO DE AGUA POTABLE- RESIDUOS SOLIDOS)
15	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 4 DURACION 2 HORAS (AGOSTO- SEPTIEMBRE)
16	CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (ROTULADO- TRANSPORTE, SISTEMA PEPS)
17	LIMPIEZA HIGIENE EN LA MANIPULACION D ELOS ALIMENTOS
18	EVALUACION DEL MODULO
	MODULO 5 DURACION 2 HORAS (OCTUBRE- NOVIEMBRE)
19	NORMAS DE HIGIENE MANIPULADOR
20	PRACTICAS DE MANIPULACION EN LOS ALIMENTOS (RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR)
21	EVALUACION DEL MODULO

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
TP. 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

INFORME DE CAPACITACION

FECHA: 23/02/ 2026	No. Asistentes: 14
RESOLUCION 2674/2013	HORAS: 2 HORAS
CAPACITADOR: GLADYS MARIA CIFUENTES .	
DESARROLLO DEL TEMA: Se iniciará haciendo la introducción al Marco Legal, se explica cada uno de los temas de acuerdo al Modulo y al cronograma correspondiente de cada empresa, establecimiento y/o participante. Lograr que el participante entienda lo visto, generando en él confianza para que pregunte y se interese en el tema, de esta manera conseguir que ponga en práctica lo aprendido en el sitio de trabajo, haciéndole ver que éste es parte fundamental para la calidad, desarrollo y buen funcionamiento de una Empresa.	
METODOLOGIA: Se realiza clase de manera presencial de forma dinámica e interactiva con la participación del personal, se muestran Diapositivas, se maneja cuestionario y se solicita toma de apuntes. El objetivo de esta metodología es que cada participante realice con éxito sus tareas apoyándose en el trabajo de los demás. Este aprendizaje es basado en aplicar las normas descritas día a día.	
OBJETIVO FINAL: Concientizar al personal de la importancia de las BPM en el sector de los alimentos, y la responsabilidad que esta ejerce.	
SISTEMA DE EVALUACION: Se realiza evaluación escrita, de múltiple selección, y también con preguntas de libre respuesta con ejemplos, eventualmente se maneja evaluación oral al personal con problemas de lectura y/o escritura, o alguna discapacidad.	
OBSERVACIONES CAPACITADOR: Se realizo capacitación con énfasis en MARCO LEGAL, MICROORGANISMOS, ETAS,QUE ES UN ALIMENTO, el personal se mostró atento y esta dispuesto a trabajar a conciencia para ofrecer alimentos inocuos y a cumplir con las normas.	
OBSERVACIONES DE LA EMPRESA Y FIRMA DE RESPONSABLE.	

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CRONOGRAMA
2026

TEMAS	ENERO 2026	FEBRERO 2026	MARZO 2026	ABRIL 2026	MAYO 2026	JUNIO 2026	JULIO 2026	AGOSTO 2026	SEPTIEMBRE 2026	OCTUBRE 2026	NOVIEMBRE 2026	DICIEMBRE 2026
QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINACION EN LOS ALIMENTOS MICROORGANISMOS, TIPO DE MICROORGANISMOS (BACTERIAS- HONGOS- VIRUS-PARASITOS) TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA QUE SON LAS ETA's (ENFERMEDADES MAS COMUNES EN ALIMENTOS) INFECCION-ENVENENAMIENTO-INTOXICACION- ALERGIAS EVALUACION MODULO		X										
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS CONDICIONES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (LIMPIEZA-NO CONTAMINACION CRUZADA- TEMPERATURAS SEGURAS- MATERIAS PRIMAS DE SEGURIDAD. TEMPERATURAS (MONITOREAR- VIGILAR Y CONTROLAR UN PROCESO EN ALIMENTOS Y SU IMPORTANCIA. EVALUACION DEL MODULO BUENAS PRACTICAS XDE MANUFACTURA NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (CONTROL DE PLAGAS-LIMPIEZA Y DESINFECCION – MANEJO DE AGUA POTABLE-RESIDUOS SOLIDOS) EVALUACION DEL MODULO				X		X						
CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS (ROTULADO-TRANSPORTE. SISTEMA PEPS) LIMPIEZA HIGIENE EN LA MANIPULACION D ELOS ALIMENTOS EVALUACION DEL MODULO								X				
NORMAS DE HIGIENE MANIPULADOR PRACTICAS DE MANIPULACION EN LOSALIMENTOS (RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR) EVALUACION DEL MODULO										X		
RESUMEN DEL PLAN CAPACITACION CONTINUA												

M.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA

GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS
Crra.69 b # 24 a -51 Int. 1 Apto. 204
Teléfonos 4260707-2104386
Celular: 3162288580
C.C. No. 51.715.004

PERFIL PROFESIONAL

Capacitación en el Manejo Higiénico de Alimentos, logrando competitividad en las empresas que están dedicadas a la comercialización de productos alimenticios.

Impartir formación profesional en el área agroindustrial, específicamente en la fabricación de productos lácteos. conservación de frutas y hortalizas, y aprovechamiento de la Soya.

Asesoría Técnica a empresarios del sector rural y urbano en Municipios de Cundinamarca, en procesos tecnológicos de alimentos, aprovechando los recursos propios de cada región.

EXPERIENCIA LABORAL

GMC ALIMENTOS

Marzo 01 de 2002 a la fecha
Capacitadora Particular
Autorización Hospital Chapinero

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CORPORACIÓN MINUTO DE DIOS
Septiembre 30 a Octubre 22 de 2002
Programa de Jóvenes en Acción
Instructora en Manipulación de Alimentos

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA

Febrero de 1997 a Junio de 2002
Instructora de Agroindustria
Como parte del convenio realizado con la Alcaldía del Alto Sumapaz, se capacitó a los habitantes de la región de la Unión, en Procesamiento de Productos Cárnicos.
En asocio con la Red de Solidaridad se realizó el programa de capacitación laboral para jóvenes entre 17 a 25 años y de estratos 1 y 2 en conservación de Frutas, hortalizas y Manipulación de Alimentos.
Grupos de trabajo de 25 asistentes.

GOBERNACION DE CUNDINAMARCA

FOMENTO AGROPECUARIO
Instructora de Agroindustria en 1997
Capacitación en Conservación de Alimentos y Lácteos en varios Municipios de Cundinamarca.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

Junio de 1992 a Diciembre de 1996
Instructora de Agroindustria
Capacitación en Manipulacion de Alimentos, Producción de Lácteos, cárnicos y conservas, como incentivo para la formación de microempresas en 12 Municipios de Cundinamarca.
Grupos promedio 25 personas

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Febrero de 2001 a Abril de 2002
Centro de Hotelería, Turismo y Alimentos
Instructora en Buenas Prácticas de Manufactura, Conservación de Alimentos y Lácteos.

PROFORMAR

Febrero de 2001 a Febrero de 2002
Capacitadora Particular en Manipulación de Alimentos
Capacitación de grupos en Manejo Higiénico de Alimentos como requisito para obtener el respectivo carnet de Manipulador.

CORSOCIAL

Agosto de 1999
Capacitadora en Manipulación de Alimentos y uso apropiado de la Soya como alternativa de nutrición; en el programa desarrollado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

FUNCATEL-CHÍA

Febrero a Abril de 1999
Instructora en Alimentos
Como parte del programa académico de los grados séptimo y octavo de los Colegios Departamental de Cota y Gimnasio Suramericano de Cota, se realizó capacitación en Procesamiento de Derivados Lácteos.

FORMACION PROFESIONAL
UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA
Ingeniería de Alimentos, Diciembre de 2003

Powered by CamScanner

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA-FUSAGASUGÁ
Tecnóloga en Producción Pecuaria en 1990
Tesis: Sonoviso Manejo Integral de Caprinos

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Curso de Formación Pedagógica Básica por Competencias
Abril de 2001

REFERENCIAS PERSONALES

Virginia Zorrilla
3102209882

Adriana López
3186412635

GLADYS MARIA CIFUENTES ARENAS
C.C. 51715004
Correo info@gmcalimentos.com

Powered by CamScanner

GMC Alimentos SAS
Desde 2008

LISTADO DE ASISTENCIA

EMPRESA: Jardín Hojitas y Talentos		FECHA: 23/02/2026
NOMBRE	**CÉDULA**	**FIRMA**
Magda Doris Moreno Rodriguez	1032374588	Magda Doris M.
Andrea Vasquez	52739176	
Nury Jimenez Bdilla	1013580707	Nury Jimenez P.
Angelica Gonzalez Torres	52539494	Angelica G
Carlos Hernandez Herrera.	1076295282.	carlos H.
Vanessa Alexandra Valencias Leon	1000224108	Vanessa C.
Patricia Rodriguez Gonzalez	1076260126	
Yamile Rodelo Otalvarez	37439157	Yamile Rodelo
Amanda Morales Castañeda	52111 897	Amanda M. C
Arelis Saenz	53114571	Arelis Saenz
MARTHA NAVARRETE	51650729	MARTHA N.
Yhoorny Perdomo	26521194	Yhoorny Perdomo
Cristelys Palma Romero	4972919	Cristelys Palma R.
FABIAN HERNANDEZ MORALES	1082483748	

Powered by CamScanner

1.0/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Arelis Saenz **Fecha:** 23-02-2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: MANTHA NAVARRETE **Fecha:** 23-02-2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

_X_ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

_X_ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

_X_ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

G.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Especialista
Nit 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Andrea Vasquez **Fecha:** 23 - 02 - 26

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

G.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Especialista
Nit 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Carlos Hernandez **Fecha:** 23/02/2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

__X__ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.C. Alimentos
Gladys Marin Cifuentes
Ingeniera Especialista
Rd 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1/0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Angelica Gonzalez **Fecha:** 23/02/2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

C.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cabrales
Ingeniera Especialista
Tel. 5171500414

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Magda Lorena Morao R. **Fecha:** 23/02/2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

__X__ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.C. Alimentos
Gladys Maria Cabrera
Ingeniera Agroindustrial
Ced. 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Blanca Patricia Rodriguez **Fecha:** 23/02/2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

_X_ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

_X_ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

_X_ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.C. Alimentos
Gladys Marin Cabrera
Ingeniera Agroindustrial
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

1P/1,0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: [illegible] **Fecha:** 23-02-2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

C.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial
Nit 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Yamile Rodelo Ortiz **Fecha:** 23/02/2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

C.M.C. Alimcalia
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Especialista
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Vanessa Cortes **Fecha:** 23/02/06

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

_X_ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

_X_ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

_X_ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__V__ Todas las Anteriores

G.M.C. Alimentos
Gladys Maria Cabrales
Ingeniera Agroindustrial
Nit 51715004-4

Powered by CamScanner

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Cristelys Palma Romero **Fecha:** 23-02-2026

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.V.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Especialista
Nit. 51715004-4

Powered by CamScanner

1.0
1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: FABIAN HERNANDEZ M **Fecha:** 23/02/26

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

X Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

X Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

X Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

X Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

M.C. Alimentos
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial
Nit 51715004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Yhenys Parra **Fecha:** 23/02/26

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

_____X_____ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

__X__ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

__X__ Todas las Anteriores

C. M.C. Alimentos
Gladys Maria Cabrera
Ingeniera en Agroindustria
Mat. 517132004-4

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

1%

EVALUACION CAPACITACION MODULO 1

Nombre: Amanda Morales C **Fecha:** 23-02-26

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. QUE ES UN ALIMENTO CONTAMINADO?

___ Alimento en condiciones adecuadas para ser consumido.

__X__ Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

___ Alimento perecedero.

2. ¿TIPOS DE CONTAMINACION CRUZADA?

___ Contaminación Lineal.

__X__ Contaminación Directa e Indirecta.

___ Contaminación absorbente.

3. ¿TIPOS DE CONTAMINACION EN ALIMENTOS?

__X__ Físicos- Químicos- Biológicos

___ Químicos- Solución- Físicos

___ Cruzada- biológica- Químicos

4. ¿SELECCIONE EL TIPO DE MICROORGANISMOS?

__X__ Bacterias, Virus, Hongos y Levadura.

_____ Detergente, Insecticidas, Metales, entre otros.

_____ Hilos, Sogas, Vidrios, Esponja de acero, Madera, Clavos, Pelos, Accesorios – Insectos.

Powered by CamScanner

5. ¿QUE SON LAS ETAS?

_____ Alimento en condicones adecuadas para ser consumido

_____ Alimento que presenta o contiene agentes y/o Sustancias estrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las Normas Nacionales

_X_ Enfermedades de origen Alimentario, por la ingestion accidental, incidental o intensional de Alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes con agentes quimicos o microbiologicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboracion, manipulacion, conservacion, transporte, distribucion o comercializa

cion de los Alimentos y agua.

6-¿ CLASIFICACION DE LAS ETAS?

_____ Infecciones

_____ Intoxicaciones

_____ Envenenamiento

_____ Alergias

_X_ Todas las Anteriores

C.M.C. Abogados

Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Especialista
Mat. 5171500343

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner