ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 21/02/2026
HORA INICIO: 08:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 10:30 am

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2026.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con el **JARDIN INFANTIL COLOR KIDS**

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.
Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

1. ACTIVIDAD DE ROMPEHIELO

Se inició la jornada con la dinámica "Cadena de Sabor", en la cual cada participante compartió su plato favorito y una experiencia positiva o negativa relacionada con la manipulación de alimentos. Esta actividad buscó promover la interacción grupal, generar confianza entre los asistentes y vincular el contenido teórico con vivencias cotidianas.

Powered by CamScanner

2. INDUCCIÓN

Dejar constancia formal de la jornada de capacitación desarrollada por MABU, empresa colombiana especializada en formación técnica y normativa en el sector de alimentos, sobre la Legislación Sanitaria Colombiana aplicable al sector alimentario, abordando específicamente el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 60 de 2005, la Resolución 2674 de 2013, así como el tema de contaminación y tipos de contaminación en alimentos.

2. DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

2.1 Contextualización de la Legislación Colombiana en Inocuidad Alimentaria

Se realizó una introducción general al marco normativo sanitario colombiano, destacando la importancia del cumplimiento legal en los establecimientos dedicados a la producción, procesamiento, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos.

Se enfatizó que la normativa vigente tiene como finalidad garantizar la inocuidad, proteger la salud pública y establecer responsabilidades claras para los actores de la cadena alimentaria.

2.2 Decreto 1500 de 2007

Se expuso el contenido y alcance del Decreto 1500 de 2007, el cual establece el **Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles** en Colombia.

Durante la capacitación se abordaron los siguientes aspectos:

- Ámbito de aplicación del decreto.
- Requisitos sanitarios para plantas de beneficio animal.

Powered by CamScanner

- Condiciones de infraestructura, equipos y procesos.
- Procedimientos de inspección ante y post mortem.
- Responsabilidades de los operadores del sistema.
- Condiciones para la comercialización y transporte de carne.
- Competencias de las autoridades sanitarias.

Se resaltó la importancia de implementar procedimientos estandarizados que aseguren trazabilidad, control de riesgos y cumplimiento de estándares higiénico-sanitarios.

2.3 Decreto 60 de 2005

Posteriormente, se desarrolló el contenido del Decreto 60 de 2005, por el cual se promueve la aplicación del **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** en las fábricas de alimentos.

Los puntos tratados incluyeron:

- Principios del sistema HACCP.
- Identificación y evaluación de peligros biológicos, físicos y químicos.
- Determinación de puntos críticos de control (PCC).
- Establecimiento de límites críticos.
- Procedimientos de monitoreo.
- Acciones correctivas.
- Verificación y validación del sistema.
- Documentación y registros obligatorios.

Powered by CamScanner

Se explicó la importancia del enfoque preventivo frente al correctivo y cómo la implementación del HACCP fortalece la cultura de inocuidad dentro de las organizaciones.

2.4 Resolución 2674 de 2013

Se abordó de manera detallada la Resolución 2674 de 2013, la cual reglamenta las condiciones sanitarias que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que desarrollen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.

Dentro de los temas tratados se destacaron:

- Requisitos de infraestructura sanitaria.
- Condiciones de saneamiento básico.
- Planes de limpieza y desinfección.
- Control integrado de plagas.
- Abastecimiento y calidad del agua.
- Manejo de residuos sólidos.
- Educación y capacitación del personal manipulador.
- Documentación y planes obligatorios (Plan de Saneamiento Básico).

Se enfatizó la responsabilidad del empleador en la capacitación continua del personal y en la implementación de programas preventivos que reduzcan riesgos sanitarios.

2.5 Contaminación y Tipos de Contaminación en Alimentos

En el componente técnico se desarrolló el tema de **contaminación alimentaria**, definiéndola como la presencia de cualquier agente

Powered by CamScanner

físico, químico o biológico que pueda comprometer la inocuidad del alimento.

Se explicaron los siguientes tipos de contaminación:

1. Contaminación Biológica:
Causada por microorganismos como bacterias, virus, hongos y parásitos. Se analizaron factores que favorecen su proliferación, como temperatura inadecuada, mala manipulación y contaminación cruzada.

2. Contaminación Química:
Producida por residuos de plaguicidas, detergentes, desinfectantes, metales pesados, aditivos en concentraciones no permitidas o migración de materiales de envase.

3. Contaminación Física:
Presencia de objetos extraños como vidrio, metal, plástico, madera o cualquier material que pueda ingresar accidentalmente al alimento.

4. Contaminación Cruzada:
Transferencia de contaminantes de un alimento a otro, ya sea por contacto directo o a través de superficies, utensilios o manipuladores.

Se reforzaron prácticas correctas de manipulación, almacenamiento, control de temperaturas y uso de elementos de protección personal.

3. METODOLOGÍA

La capacitación se desarrolló mediante:

- Exposición magistral.
- Análisis normativo.
- Ejemplos prácticos aplicados al sector.
- Espacios de preguntas y resolución de inquietudes.
- Evaluación de comprensión.

Powered by CamScanner

4. CONCLUSIONES

1. Se evidenció la importancia del cumplimiento estricto de la normatividad sanitaria colombiana.
2. Los participantes fortalecieron sus conocimientos sobre HACCP y control de riesgos.
3. Se reafirmó la necesidad de implementar planes de saneamiento y programas de capacitación continua.
4. La adecuada identificación de los tipos de contaminación permite prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

5. CONSTANCIA

Se deja constancia de que la presente capacitación fue desarrollada conforme a la normatividad vigente y que los participantes recibieron formación teórica y técnica en los temas anteriormente descritos.

Powered by CamScanner

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (2) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Oneda Carrillo M	52831002	
Olga Lucia Vasquez Cruz	39655726	
Marcela Diaz Garzon	1026032952	
Johana Alexandra Pinzon	1069726886	
Marcela Velora B.	52783812	
Julia Sanchez	39696527	
Vanessa Ortiz	1073254268	
Karen Forero Medina	1012411409	

La presente se firma a los 21 días del mes de febrero de 2026.

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Brenda Carrillo
Documento: 52831002
Fecha: 21 02 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Oneda Cuello
Documento: 52831002
Fecha: 21-20 26

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
X Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
X Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
X Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
X Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
X Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
X Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
X Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
X Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
X Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
X Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Karen Forero Medina
Documento: 1012411409
Fecha: Febrero 21/2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Karen Lorena Medina
Documento: 1012411409
Fecha: Febrero 21 /2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
X b) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
X b) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
X b) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
X c) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Vanessa Ortiz
Documento: 1073251268
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X b) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X b) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X b) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X c) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Vanessa Ortiz
Documento: 1073254768
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
X) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
X) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
X) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
X) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Jhojana Alexandra Pinzon
Documento: 1069716896
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
b) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
b) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
b) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
c) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Villegas Alexandra Pinzon
Documento: 1069726856
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
X) Bacterias
b) Virus
c) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Marcela Díaz Garzón
Documento: 1616032952
Fecha: 21 de febrero 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Maida Diaz Garzón
Documento: 1016032952
Fecha: 21-Feb-2016

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
b) X Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
b) X Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
b) X Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
c) X Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Olga Lucia Vasquez
Documento: 39655726
Fecha: 21 - 02 - 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
X b) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
X b) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
X b) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
X c) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Olga Lucia Vasquez
Documento: 39655726
Fecha: 21 - 02 - 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Marcela Velaza
Documento: 52783812
Fecha: 21 Febrero 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
X) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
X) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
X) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
X) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Marcela Veloza
Documento: 52783812
Fecha: 21 Febrero 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
X) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
X) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
X) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
X) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
X) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
X) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner

PRE TEST DE CONOCIMIENTOS

Nombre del participante: Julia Sánchez
Documento: 39696527
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta. Este instrumento tiene fines diagnósticos.

1. El Decreto 1500 de 2007 está relacionado principalmente con:
a) Manipulación de frutas y verduras
b) Inspección y control de carne y productos cárnicos
c) Transporte escolar
d) Control de medicamentos

---

2. El Decreto 60 de 2005 promueve la implementación de:
a) BPM únicamente
b) Sistema HACCP
c) ISO 9001
d) Sistema de gestión ambiental

---

3. La Resolución 2674 de 2013 establece principalmente:
a) Normas laborales
b) Condiciones sanitarias para alimentos
c) Normas de tránsito
d) Regulación bancaria

---

4. ¿Cuál de los siguientes es un contaminante biológico?
a) Vidrio
b) Detergente
c) Bacterias
d) Tornillos

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada ocurre cuando:
a) Se cocina a alta temperatura
b) Se mezclan alimentos crudos con cocidos
c) Se lava correctamente
d) Se refrigera el alimento

6. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación física?
a) Salmonella
b) Residuos de cloro
c) Cabello en el alimento
d) Virus

7. El sistema HACCP es principalmente:
a) Correctivo
b) Preventivo
c) Sancionatorio
d) Administrativo

8. ¿Qué factor favorece la contaminación biológica?
a) Refrigeración adecuada
b) Cocción completa
c) Temperaturas inadecuadas
d) Lavado de manos

9. El manipulador de alimentos debe:
a) Trabajar con joyas
b) Mantener uñas limpias y cortas
c) Manipular dinero y alimentos al tiempo
d) Omitir el lavado de manos

10. El Plan de Saneamiento Básico incluye:
a) Publicidad del negocio
b) Limpieza y desinfección
c) Ventas mensuales
d) Nómina

Powered by CamScanner

POST TEST DE EVALUACIÓN

Nombre del participante: Julia Sánchez
Documento: 39696527
Fecha: 21-02-2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. El objetivo del Decreto 1500 de 2007 es:
a) Regular restaurantes escolares
X) Establecer el sistema de inspección de carne
c) Regular transporte público
d) Controlar precios

---

2. El sistema HACCP busca principalmente:
a) Castigar errores
X) Prevenir peligros en los alimentos
c) Aumentar ventas
d) Reducir personal

---

3. Según la Resolución 2674 de 2013, los manipuladores deben:
a) Evitar la capacitación
X) Recibir formación en higiene
c) Trabajar sin uniforme
d) No lavarse las manos

---

4. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación química?
a) Bacterias
b) Virus
X) Residuos de plaguicidas
d) Cabello

Powered by CamScanner

5. La contaminación cruzada se previene mediante:
a) Uso de las mismas tablas
b) Separación de alimentos crudos y cocidos
c) No lavar utensilios
d) Mezclar alimentos

6. Un Punto Crítico de Control (PCC) es:
a) Un lugar sin importancia
b) Una etapa donde se controla un peligro
c) Un documento contable
d) Un área administrativa

7. ¿Cuál práctica es correcta para el manipulador?
a) Usar accesorios
b) Lavarse las manos frecuentemente
c) Trabajar enfermo
d) Toser sobre alimentos

8. La contaminación física puede prevenirse mediante:
a) Falta de mantenimiento
b) Uso de protectores y control de objetos extraños
c) Manipulación inadecuada
d) Almacenamiento incorrecto

9. El control de plagas hace parte del:
a) Plan financiero
b) Plan de saneamiento básico
c) Plan de ventas
d) Plan publicitario

10. La temperatura segura de almacenamiento ayuda a prevenir:
a) Contaminación biológica
b) Contaminación visual
c) Contaminación administrativa
d) Contaminación documental

Powered by CamScanner