PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Jardín infantil Avesol
FECHA: 26/02/2026

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido el talento humano del Jardín castillo san Lucas, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano del Jardín castillo san Lucas buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el talento humano del Jardín castillo san Lucas busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Scanned with CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento RAMA básico.
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento, así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	26/02/2026	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - socialización del plan de saneamiento de la unidad operativa - Revisión de implementos - Características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - Revisión de implementos	2 Horas
2	28/04/2026	Manual del manipulador de alimentos - -Enfermedades de transmisión alimentaria - Manual del manipulador de alimentos - -Enfermedades de transmisión alimentaria - Implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	2 Horas
3	24/06/2026	- Evaluar establecimiento - Capacitación de debilidades del establecimiento - Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	2 Horas

Scanned with CamScanner

4	26/08/2026	- Características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos -REFUERZO resolución 2674 de 2013 - Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos	2 Horas
5	28/10/2026	- Conservación de alimentos - Contaminación de alimentos física, biológica, química - Implementación de plan de saneamiento básico - - Sistema HACCP	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Scanned with CamScanner

ACTA N°1

FECHA: Bogotá, febrero 26 del 2026
LUGAR: Jardín Infantil AVESOL
TEMAS: Características de alimento.
La salud y el manipulador de alimentos.
Socialización del plan de saneamiento de la unidad operativa.
Revisión de implementos.
Características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.

ASISTENTES: Equipo de talento humano.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos mediante la socialización de los lineamientos del Programa de Manejo Higiénico de Alimentos del establecimiento, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir riesgos de contaminación y asegurar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para los establecimientos que realizan preparación, almacenamiento, manipulación y distribución de alimentos.

2. DESARROLLO DE LA SOCIALIZACIÓN

Durante la jornada se realizó un espacio de capacitación y socialización dirigido al personal manipulador de alimentos y demás colaboradores de la unidad operativa. En este espacio se abordaron aspectos fundamentales relacionados con la manipulación higiénica de alimentos, las condiciones sanitarias del establecimiento y la responsabilidad del personal en la prevención de riesgos que puedan afectar la salud de los consumidores.

A continuación, se describen los temas tratados:

2.1 Características del alimento

Los alimentos que se manipulan, preparan y suministran dentro de un establecimiento deben cumplir con una serie de condiciones que garanticen su inocuidad y aptitud para el consumo humano. Estas características permiten identificar si un alimento se encuentra en buen estado o si presenta señales de deterioro, contaminación o alteración que puedan representar un riesgo para la salud de los consumidores.

Durante la socialización se explicó al personal la importancia de realizar una adecuada verificación de los alimentos desde el momento de su recepción,

Scanned with CamScanner

almacenamiento, preparación y servicio, asegurando que estos conserven sus propiedades naturales y se encuentren dentro de los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria.

Entre las características más importantes que deben verificarse se encuentran:

- Buen estado organoléptico (color, olor, textura y sabor propios).
- Fecha de vencimiento vigente.
- Rotulado adecuado.
- Conservación a temperaturas reglamentarias (cadena de frío y calor).
- Protección contra contaminación física, química y biológica.
- Almacenamiento separado según su naturaleza (crudos, cocidos, perecederos, no perecederos).

2.2 La salud y el manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que su estado de salud, sus hábitos de higiene y sus prácticas durante la manipulación pueden influir directamente en la inocuidad de los alimentos que se preparan o distribuyen.

Por esta razón, la normatividad sanitaria establece que el personal que manipula alimentos debe cumplir con ciertas condiciones de salud e higiene personal que garanticen que no se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos o para los consumidores. Se recordaron las siguientes obligaciones:

- Mantener adecuada higiene personal.
- Uso correcto de uniforme limpio, gorro, tapabocas y elementos de protección.
- Lavado frecuente y correcto de manos.
- No laborar en caso de presentar síntomas como diarrea, vómito, fiebre o infecciones cutáneas.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No portar accesorios (anillos, pulseras, relojes).

2.3 Socialización del Plan de Saneamiento de la Unidad Operativa

El Plan de Saneamiento es un conjunto de programas y procedimientos que permiten garantizar condiciones sanitarias adecuadas dentro del establecimiento de alimentos. Este plan busca prevenir la contaminación de los alimentos mediante el control de factores ambientales, la limpieza de instalaciones y el manejo adecuado de residuos.

Scanned with CamScanner

Durante la jornada se realizó la socialización del Plan de Saneamiento de la unidad operativa, explicando a los colaboradores la importancia de cumplir con cada uno de los programas establecidos, así como la responsabilidad de cada integrante del equipo en su implementación. El Plan de Saneamiento incluye:

- Programa de limpieza y desinfección (frecuencias, responsables, productos utilizados y concentraciones).
- Programa de manejo integrado de plagas.
- Programa de abastecimiento y control del agua.
- Programa de manejo de residuos sólidos.

Se explicó la importancia del diligenciamiento de formatos y registros como evidencia del cumplimiento sanitario.

2.4 Revisión de implementos

Los utensilios, equipos y herramientas utilizados en la manipulación de alimentos deben encontrarse en condiciones adecuadas de higiene y funcionamiento, ya que estos pueden convertirse en fuentes de contaminación si no se mantienen en buen estado.

Durante la jornada se realizó una revisión general de los implementos utilizados en la unidad operativa, con el fin de verificar su estado, funcionalidad y condiciones de limpieza. Se realizó revisión de:

- Utensilios (en buen estado, sin grietas ni deterioro).
- Equipos de refrigeración y cocción.
- Termómetros calibrados y funcionales.
- Tablas de picado diferenciadas por tipo de alimento.
- Elementos de protección personal.

2.5 Características higiénico-sanitarias del establecimiento

Las instalaciones donde se manipulan alimentos deben cumplir con condiciones físicas y sanitarias que permitan el desarrollo adecuado de las actividades y eviten la contaminación de los productos alimenticios. Estas condiciones hacen parte de los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria para establecimientos de alimentos.

Durante la socialización se recordaron las principales características higiénico-sanitarias que deben mantenerse en la unidad operativa:

- Pisos, paredes y techos en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.

Scanned with CamScanner

- Iluminación y ventilación adecuadas.
- Lavamanos dotados con jabón antibacterial y toallas desechables.
- Separación de áreas (preparación, almacenamiento, lavado).
- Control de ingreso de plagas.
- Señalización visible de normas de higiene.

3. COMPROMISOS

- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos establecidas en la normativa sanitaria.
- Mantener adecuados hábitos de higiene personal durante la jornada laboral.
- Aplicar correctamente los procedimientos del Plan de Saneamiento.
- Realizar limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas según las frecuencias establecidas.
- Reportar oportunamente cualquier novedad sanitaria o anomalía que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.

GRUPO EMPRESARIAL

Scanned with CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 26/02/2026	FECHA 2° 28/04/2026	FECHA 3° 24/06/2026	FECHA 4° 26/08/2026	FECHA 5° 28/10/2026
Diana Carolina Diaz	1023891608	Diana Diaz				
Angela Vanesa Gomez	1000249223	Angela Gomez				
Yesmi Natalia Hernández Ochoa	1010238784	Natalia Hernández				
Laura Vanessa Torres Pérez	1023926466	Lauratorres				
Sara Melo Ms.	52064721	Sara Melo				
Nubia Esperanza Perez Juandedios	51799302	Nubia P.				
Alejandra Tobo Figueroa	52277843					
Diana Milena Bolaños	1016027372					
Gladys Marina Poveda Tovar.	52.378.728					
Sebastian Sanabria	1068418186	Sebastian				
Luis Alfredo Pira Jaraba	1143216238					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Dora Milena Borras 1016077372
Alejandra Rubio 52277843

1. ¿Cuál de las siguientes características permite identificar si un alimento se encuentra en buen estado para el consumo?

A. Que tenga un empaque grande.
X B. Buen estado en su color, olor, textura y sabor propios.
C. Que esté almacenado junto a cualquier otro alimento.
D. Que tenga rotulado.

2. ¿Qué aspecto debe verificarse al momento de recibir o almacenar alimentos?

X A. El número de unidades recibidas.
B. El precio del producto.
C. La fecha de vencimiento vigente.
D. El color del empaque.

3. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío o calor en los alimentos?

A. Mejorar la presentación del alimento.
X B. Para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.
C. Para mejorar el sabor del alimento.
D. Para facilitar el transporte.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para los manipuladores de alimentos?

A. Utilizar accesorios personales durante la jornada laboral.
B. Mantener uñas largas para facilitar la manipulación.
X C. Usar uniforme limpio y elementos de protección personal.
X D. Lavado de manos.

5. Un manipulador de alimentos NO debe laborar cuando presenta:

X A. Cansancio.
B. Dolor muscular.
C. Síntomas gastrointestinales como diarrea o vómito.
D. Falta de apetito.

6. ¿Qué es el Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos?

A. Un programa para aumentar las ventas.
X B. Un conjunto de programas y procedimientos para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
C. Un plan para mejorar la imagen de un establecimiento.
D. Un reglamento solo para los usuarios.

7. ¿Cuál de los siguientes programas hace parte del Plan de Saneamiento?

A. Programa de ventas del establecimiento.
B. Programa de publicidad.
X C. Programa de manejo integrado de plagas.
D. Programa de atención al cliente.

8. ¿Qué característica debe tener un utensilio utilizado en la manipulación de alimentos?

A. Debe estar decorado.
X B. Debe estar en buen estado, limpio y sin grietas ni deterioro.
C. Debe ser de cualquier material sin importar su estado.
D. Debe usarse para todo tipo de alimentos sin distinción.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Sara Matilde Melo - 52064721
Nubia Esperanza Perez - 51799302

1. ¿Cuál de las siguientes características permite identificar si un alimento se encuentra en buen estado para el consumo?

A. Que tenga un empaque grande.
B. Buen estado en su color, olor, textura y sabor propios.
C. Que esté almacenado junto a cualquier otro alimento.
D. Que tenga rotulado.

2. ¿Qué aspecto debe verificarse al momento de recibir o almacenar alimentos?

A. El número de unidades recibidas.
B. El precio del producto.
C. La fecha de vencimiento vigente.
D. El color del empaque.

3. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío o calor en los alimentos?

A. Mejorar la presentación del alimento.
B. Para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.
C. Para mejorar el sabor del alimento.
D. Para facilitar el transporte.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para los manipuladores de alimentos?

A. Utilizar accesorios personales durante la jornada laboral.
B. Mantener uñas largas para facilitar la manipulación.
C. Usar uniforme limpio y elementos de protección personal.
D. Lavado de manos.

5. Un manipulador de alimentos NO debe laborar cuando presenta:

A. Cansancio.
B. Dolor muscular.
C. Síntomas gastrointestinales como diarrea o vómito.
D. Falta de apetito.

6. ¿Qué es el Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos?

A. Un programa para aumentar las ventas.
B. Un conjunto de programas y procedimientos para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
C. Un plan para mejorar la imagen de un establecimiento.
D. Un reglamento solo para los usuarios.

7. ¿Cuál de los siguientes programas hace parte del Plan de Saneamiento?

A. Programa de ventas del establecimiento.
B. Programa de publicidad.
C. Programa de manejo integrado de plagas.
D. Programa de atención al cliente.

8. ¿Qué característica debe tener un utensilio utilizado en la manipulación de alimentos?

A. Debe estar decorado.
B. Debe estar en buen estado, limpio y sin grietas ni deterioro.
C. Debe ser de cualquier material sin importar su estado.
D. Debe usarse para todo tipo de alimentos sin distinción.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Diana Carolina Diaz - 1023891608
Angela Vanesa Gomez - 1000249223

1. ¿Cuál de las siguientes características permite identificar si un alimento se encuentra en buen estado para el consumo?

A. Que tenga un empaque grande.
X Buen estado en su color, olor, textura y sabor propios.
C. Que esté almacenado junto a cualquier otro alimento.
D. Que tenga rotulado.

2. ¿Qué aspecto debe verificarse al momento de recibir o almacenar alimentos?

X El número de unidades recibidas.
B. El precio del producto.
C. La fecha de vencimiento vigente.
D. El color del empaque.

3. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío o calor en los alimentos?

A. Mejorar la presentación del alimento.
X Para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.
C. Para mejorar el sabor del alimento.
D. Para facilitar el transporte.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para los manipuladores de alimentos?

A. Utilizar accesorios personales durante la jornada laboral.
B. Mantener uñas largas para facilitar la manipulación.
X Usar uniforme limpio y elementos de protección personal.
D. Lavado de manos.

5. Un manipulador de alimentos NO debe laborar cuando presenta:

A. Cansancio.
B. Dolor muscular.
X Síntomas gastrointestinales como diarrea o vómito.
D. Falta de apetito.

6. ¿Qué es el Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos?

A. Un programa para aumentar las ventas.
X Un conjunto de programas y procedimientos para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
C. Un plan para mejorar la imagen de un establecimiento.
D. Un reglamento solo para los usuarios.

7. ¿Cuál de los siguientes programas hace parte del Plan de Saneamiento?

A. Programa de ventas del establecimiento.
B. Programa de publicidad.
C. Programa de manejo integrado de plagas.
X. Programa de atención al cliente.

8. ¿Qué característica debe tener un utensilio utilizado en la manipulación de alimentos?

A. Debe estar decorado.
X Debe estar en buen estado, limpio y sin grietas ni deterioro.
C. Debe ser de cualquier material sin importar su estado.
D. Debe usarse para todo tipo de alimentos sin distinción.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Gladys Mariana Pineda Tovar - 52.378.728
Sebastian Sanabria - 1068418186

1. ¿Cuál de las siguientes características permite identificar si un alimento se encuentra en buen estado para el consumo?

A. Que tenga un empaque grande.
B. Buen estado en su color, olor, textura y sabor propios.
C. Que esté almacenado junto a cualquier otro alimento.
D. Que tenga rotulado.

2. ¿Qué aspecto debe verificarse al momento de recibir o almacenar alimentos?

A. El número de unidades recibidas.
B. El precio del producto.
C. La fecha de vencimiento vigente.
D. El color del empaque.

3. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío o calor en los alimentos?

A. Mejorar la presentación del alimento.
B. Para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.
C. Para mejorar el sabor del alimento.
D. Para facilitar el transporte.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para los manipuladores de alimentos?

A. Utilizar accesorios personales durante la jornada laboral.
B. Mantener uñas largas para facilitar la manipulación.
C. Usar uniforme limpio y elementos de protección personal.
D. Lavado de manos.

5. Un manipulador de alimentos NO debe laborar cuando presenta:

A. Cansancio.
B. Dolor muscular.
C. Síntomas gastrointestinales como diarrea o vómito.
D. Falta de apetito.

6. ¿Qué es el Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos?

A. Un programa para aumentar las ventas.
B. Un conjunto de programas y procedimientos para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
C. Un plan para mejorar la imagen de un establecimiento.
D. Un reglamento solo para los usuarios.

7. ¿Cuál de los siguientes programas hace parte del Plan de Saneamiento?

A. Programa de ventas del establecimiento.
B. Programa de publicidad.
C. Programa de manejo integrado de plagas.
D. Programa de atención al cliente.

8. ¿Qué característica debe tener un utensilio utilizado en la manipulación de alimentos?

A. Debe estar decorado.
B. Debe estar en buen estado, limpio y sin grietas ni deterioro.
C. Debe ser de cualquier material sin importar su estado.
D. Debe usarse para todo tipo de alimentos sin distinción.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Natalia Hernández - 1010238789
Laura Torres - 1023976966 Luis Paez - 1193216238

1. ¿Cuál de las siguientes características permite identificar si un alimento se encuentra en buen estado para el consumo?

A. Que tenga un empaque grande.
B. Buen estado en su color, olor, textura y sabor propios.
C. Que esté almacenado junto a cualquier otro alimento.
(D) Que tenga rotulado.

2. ¿Qué aspecto debe verificarse al momento de recibir o almacenar alimentos?

A. El número de unidades recibidas.
B. El precio del producto.
(C) La fecha de vencimiento vigente.
D. El color del empaque.

3. ¿Por qué es importante mantener la cadena de frío o calor en los alimentos?

(A) Mejorar la presentación del alimento.
B. Para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos.
C. Para mejorar el sabor del alimento.
D. Para facilitar el transporte.

4. ¿Cuál de las siguientes prácticas es obligatoria para los manipuladores de alimentos?

A. Utilizar accesorios personales durante la jornada laboral.
B. Mantener uñas largas para facilitar la manipulación.
(C) Usar uniforme limpio y elementos de protección personal.
D. Lavado de manos.

5. Un manipulador de alimentos NO debe laborar cuando presenta:

A. Cansancio.
B. Dolor muscular.
(C) Síntomas gastrointestinales como diarrea o vómito.
D. Falta de apetito.

6. ¿Qué es el Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos?

A. Un programa para aumentar las ventas.
B. Un conjunto de programas y procedimientos para garantizar condiciones sanitarias adecuadas.
(C) Un plan para mejorar la imagen de un establecimiento.
D. Un reglamento solo para los usuarios.

7. ¿Cuál de los siguientes programas hace parte del Plan de Saneamiento?

A. Programa de ventas del establecimiento.
B. Programa de publicidad.
(C) Programa de manejo integrado de plagas.
D. Programa de atención al cliente.

8. ¿Qué característica debe tener un utensilio utilizado en la manipulación de alimentos?

A. Debe estar decorado.
(B) Debe estar en buen estado, limpio y sin grietas ni deterioro.
C. Debe ser de cualquier material sin importar su estado.
D. Debe usarse para todo tipo de alimentos sin distinción.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Diana Milena Bolaño. 1016027321
Alejandra Rubio 52278843

1. Durante la recepción de alimentos en un establecimiento, ¿cuál de las siguientes acciones es fundamental para garantizar su consumo?

A. Almacenar inmediatamente los alimentos sin inspección.
B. Clasificar los alimentos solo por tamaño.
X Revisar las características del alimento, la fecha de vencimiento y el estado del rotulado.
D. Verificar únicamente la cantidad de productos recibidos.

2. Identificar posibles signos de deterioro o contaminación en un alimento se logra principalmente mediante la verificación de:

A. El peso del alimento.
B. Su valor comercial.
C. Su clasificación según el origen.
X Sus características como color, olor, textura y sabor.

3. ¿Cuál es el principal objetivo de mantener los alimentos a temperaturas reglamentarias durante su almacenamiento y preparación?

A. Facilitar la manipulación de los alimentos.
X Evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
C. Mantener el color natural del alimento.
D. Mejorar la apariencia del

4. El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos debido a que:

A. Es el responsable del control financiero del establecimiento.
X Sus hábitos de higiene y estado de salud pueden influir en la inocuidad de los alimentos.
C. Es quien realiza únicamente la compra de los alimentos.
D. Controla exclusivamente la distribución de alimentos.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa un riesgo sanitario durante la manipulación de alimentos?

A. Uso de uniforme limpio y completo.
B. Lavado frecuente de manos.
X Presencia de infecciones cutáneas o síntomas gastrointestinales en el manipulador.
D. Uso de gorro y tapabocas.

6. El Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos se implementa principalmente para:

A. Mejorar la imagen del establecimiento ante los clientes.
X Establecer programas que permitan prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones sanitarias adecuadas.
C. Organizar los horarios del personal.
D. Aumentar la producción de alimentos.

7. El diligenciamiento de formatos y registros dentro del Plan de Saneamiento permite:

A. Controlar la asistencia del personal.
X Evidenciar el cumplimiento de las actividades sanitarias y de control establecidas.
C. Reducir el uso de productos de limpieza.
D. Controlar únicamente los inventarios del establecimiento.

8. ¿Cuál de las siguientes condiciones es necesaria para garantizar que los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos no se conviertan en una fuente de contaminación?

A. Que sean utilizados por varios manipuladores al mismo tiempo.
B. Que se utilicen para diferentes tipos de alimentos sin diferenciación.
C. Que permanezcan almacenados húmedos.
X Que se encuentren en buen estado, limpios, sin grietas y correctamente desinfectados.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Sara Matilde Melo - 52064721
Nubia Esperanza Perez - 51799302

1. Durante la recepción de alimentos en un establecimiento, ¿cuál de las siguientes acciones es fundamental para garantizar su consumo?

A. Almacenar inmediatamente los alimentos sin inspección.
B. Clasificar los alimentos solo por tamaño.
● Revisar las características del alimento, la fecha de vencimiento y el estado del rotulado.
D. Verificar únicamente la cantidad de productos recibidos.

2. Identificar posibles signos de deterioro o contaminación en un alimento se logra principalmente mediante la verificación de:

A. El peso del alimento.
B. Su valor comercial.
C. Su clasificación según el origen.
● Sus características como color, olor, textura y sabor.

3. ¿Cuál es el principal objetivo de mantener los alimentos a temperaturas reglamentarias durante su almacenamiento y preparación?

A. Facilitar la manipulación de los alimentos.
● Evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
C. Mantener el color natural del alimento.
D. Mejorar la apariencia del

4. El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos debido a que:

A. Es el responsable del control financiero del establecimiento.
● Sus hábitos de higiene y estado de salud pueden influir en la inocuidad de los alimentos.
C. Es quien realiza únicamente la compra de los alimentos.
D. Controla exclusivamente la distribución de alimentos.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa un riesgo sanitario durante la manipulación de alimentos?

A. Uso de uniforme limpio y completo.
B. Lavado frecuente de manos.
● Presencia de infecciones cutáneas o síntomas gastrointestinales en el manipulador.
D. Uso de gorro y tapabocas.

6. El Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos se implementa principalmente para:

A. Mejorar la imagen del establecimiento ante los clientes.
● Establecer programas que permitan prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones sanitarias adecuadas.
C. Organizar los horarios del personal.
D. Aumentar la producción de alimentos.

7. El diligenciamiento de formatos y registros dentro del Plan de Saneamiento permite:

A. Controlar la asistencia del personal.
● Evidenciar el cumplimiento de las actividades sanitarias y de control establecidas.
C. Reducir el uso de productos de limpieza.
D. Controlar únicamente los inventarios del establecimiento.

8. ¿Cuál de las siguientes condiciones es necesaria para garantizar que los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos no se conviertan en una fuente de contaminación?

A. Que sean utilizados por varios manipuladores al mismo tiempo.
B. Que se utilicen para diferentes tipos de alimentos sin diferenciación.
C. Que permanezcan almacenados húmedos.
● Que se encuentren en buen estado, limpios, sin grietas y correctamente desinfectados.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Diana Carolina Diaz -1023891608
Angela Vanesa Gomez -1000249223

1. Durante la recepción de alimentos en un establecimiento, ¿cuál de las siguientes acciones es fundamental para garantizar su consumo?

A. Almacenar inmediatamente los alimentos sin inspección.
B. Clasificar los alimentos solo por tamaño.
X Revisar las características del alimento, la fecha de vencimiento y el estado del rotulado.
D. Verificar únicamente la cantidad de productos recibidos.

2. Identificar posibles signos de deterioro o contaminación en un alimento se logra principalmente mediante la verificación de:

A. El peso del alimento.
B. Su valor comercial.
C. Su clasificación según el origen.
X Sus características como color, olor, textura y sabor.

3. ¿Cuál es el principal objetivo de mantener los alimentos a temperaturas reglamentarias durante su almacenamiento y preparación?

A. Facilitar la manipulación de los alimentos.
X Evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
C. Mantener el color natural del alimento.
D. Mejorar la apariencia del

4. El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos debido a que:

A. Es el responsable del control financiero del establecimiento.
X Sus hábitos de higiene y estado de salud pueden influir en la inocuidad de los alimentos.
C. Es quien realiza únicamente la compra de los alimentos.
D. Controla exclusivamente la distribución de alimentos.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa un riesgo sanitario durante la manipulación de alimentos?

A. Uso de uniforme limpio y completo.
B. Lavado frecuente de manos.
X Presencia de infecciones cutáneas o síntomas gastrointestinales en el manipulador.
D. Uso de gorro y tapabocas.

6. El Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos se implementa principalmente para:

A. Mejorar la imagen del establecimiento ante los clientes.
X Establecer programas que permitan prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones sanitarias adecuadas.
C. Organizar los horarios del personal.
D. Aumentar la producción de alimentos.

7. El diligenciamiento de formatos y registros dentro del Plan de Saneamiento permite:

A. Controlar la asistencia del personal.
X Evidenciar el cumplimiento de las actividades sanitarias y de control establecidas.
C. Reducir el uso de productos de limpieza.
D. Controlar únicamente los inventarios del establecimiento.

8. ¿Cuál de las siguientes condiciones es necesaria para garantizar que los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos no se conviertan en una fuente de contaminación?

A. Que sean utilizados por varios manipuladores al mismo tiempo.
B. Que se utilicen para diferentes tipos de alimentos sin diferenciación.
C. Que permanezcan almacenados húmedos.
X Que se encuentren en buen estado, limpios, sin grietas y correctamente desinfectados.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Gladys Mariana Pineda Tovar - 52.378.728
Sebastian Sanabria - 1068418186

1. Durante la recepción de alimentos en un establecimiento, ¿cuál de las siguientes acciones es fundamental para garantizar su consumo?

A. Almacenar inmediatamente los alimentos sin inspección.
B. Clasificar los alimentos solo por tamaño.
X Revisar las características del alimento, la fecha de vencimiento y el estado del rotulado.
D. Verificar únicamente la cantidad de productos recibidos.

2. Identificar posibles signos de deterioro o contaminación en un alimento se logra principalmente mediante la verificación de:

A. El peso del alimento.
B. Su valor comercial.
C. Su clasificación según el origen.
X Sus características como color, olor, textura y sabor.

3. ¿Cuál es el principal objetivo de mantener los alimentos a temperaturas reglamentarias durante su almacenamiento y preparación?

A. Facilitar la manipulación de los alimentos.
X Evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
C. Mantener el color natural del alimento.
D. Mejorar la apariencia del

4. El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos debido a que:

A. Es el responsable del control financiero del establecimiento.
X Sus hábitos de higiene y estado de salud pueden influir en la inocuidad de los alimentos.
C. Es quien realiza únicamente la compra de los alimentos.
D. Controla exclusivamente la distribución de alimentos.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa un riesgo sanitario durante la manipulación de alimentos?

A. Uso de uniforme limpio y completo.
B. Lavado frecuente de manos.
X Presencia de infecciones cutáneas o síntomas gastrointestinales en el manipulador.
D. Uso de gorro y tapabocas.

6. El Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos se implementa principalmente para:

A. Mejorar la imagen del establecimiento ante los clientes.
X Establecer programas que permitan prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones sanitarias adecuadas.
C. Organizar los horarios del personal.
D. Aumentar la producción de alimentos.

7. El diligenciamiento de formatos y registros dentro del Plan de Saneamiento permite:

A. Controlar la asistencia del personal.
X Evidenciar el cumplimiento de las actividades sanitarias y de control establecidas.
C. Reducir el uso de productos de limpieza.
D. Controlar únicamente los inventarios del establecimiento.

8. ¿Cuál de las siguientes condiciones es necesaria para garantizar que los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos no se conviertan en una fuente de contaminación?

A. Que sean utilizados por varios manipuladores al mismo tiempo.
X Que se utilicen para diferentes tipos de alimentos sin diferenciación.
C. Que permanezcan almacenados húmedos.
D. Que se encuentren en buen estado, limpios, sin grietas y correctamente desinfectados.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 26-02-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Natalia Hernández - 1010238789
Laura Torres - 1023926966 Luis Paez - 1193216238

1. Durante la recepción de alimentos en un establecimiento, ¿cuál de las siguientes acciones es fundamental para garantizar su consumo?

A. Almacenar inmediatamente los alimentos sin inspección.
B. Clasificar los alimentos solo por tamaño.
(C) Revisar las características del alimento, la fecha de vencimiento y el estado del rotulado.
D. Verificar únicamente la cantidad de productos recibidos.

2. Identificar posibles signos de deterioro o contaminación en un alimento se logra principalmente mediante la verificación de:

A. El peso del alimento.
B. Su valor comercial.
C. Su clasificación según el origen.
(D) Sus características como color, olor, textura y sabor.

3. ¿Cuál es el principal objetivo de mantener los alimentos a temperaturas reglamentarias durante su almacenamiento y preparación?

(A) Facilitar la manipulación de los alimentos.
B. Evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
C. Mantener el color natural del alimento.
D. Mejorar la apariencia del

4. El manipulador de alimentos desempeña un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos debido a que:

A. Es el responsable del control financiero del establecimiento.
(B) Sus hábitos de higiene y estado de salud pueden influir en la inocuidad de los alimentos.
C. Es quien realiza únicamente la compra de los alimentos.
D. Controla exclusivamente la distribución de alimentos.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa un riesgo sanitario durante la manipulación de alimentos?

A. Uso de uniforme limpio y completo.
B. Lavado frecuente de manos.
(C) Presencia de infecciones cutáneas o síntomas gastrointestinales en el manipulador.
D. Uso de gorro y tapabocas.

6. El Plan de Saneamiento en un establecimiento de alimentos se implementa principalmente para:

A. Mejorar la imagen del establecimiento ante los clientes.
(B) Establecer programas que permitan prevenir la contaminación de los alimentos y mantener condiciones sanitarias adecuadas.
C. Organizar los horarios del personal.
D. Aumentar la producción de alimentos.

7. El diligenciamiento de formatos y registros dentro del Plan de Saneamiento permite:

A. Controlar la asistencia del personal.
(B) Evidenciar el cumplimiento de las actividades sanitarias y de control establecidas.
C. Reducir el uso de productos de limpieza.
D. Controlar únicamente los inventarios del establecimiento.

8. ¿Cuál de las siguientes condiciones es necesaria para garantizar que los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos no se conviertan en una fuente de contaminación?

A. Que sean utilizados por varios manipuladores al mismo tiempo.
B. Que se utilicen para diferentes tipos de alimentos sin diferenciación.
C. Que permanezcan almacenados húmedos.
(D) Que se encuentren en buen estado, limpios, sin grietas y correctamente desinfectados.

Scanned with CamScanner