Calidad alimentaria

SOPORTE DE CAPACITACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	APTA DE ASISTENCIA Y CRONOGRAMA DE TRABAJO

SOCIALIZACION CAPACITACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

- **Socialización**
- **Manual de apoyo por WhatsApp**
- **Entrega de evaluaciones del tema visto para su respetiva revisión**
- **Firma asistencia**

Nombre completos	No. cedula	Modulo	Duración	Firma	Fecha
Nelly Vargas	52442436	Refuerzo	2	nelly v.	25 ABR 2026
Claudia Joannet Cruz	39796863	Refuerzo	2	Claudia Cruz	25 ABR 2026
Deisy Lozano	1073111111	Refuerzo	2	Deisy Lozano	25 ABR 2026
Nancy Sanchez	1033779936	Refuerzo	2	Nancy Sanchez	25 ABR 2026
Martha Torres	39562392	Refuerzo	2	Martha Torres	25 ABR 2026
Tahara Ocella	1033683259	Refuerzo	2	Tahara C.	25 ABR 2026
Dranila Leal	52069716	Refuerzo	2	Dranila Leal	25 ABR 2026
Adriana Gonzalez	1033683307	Refuerzo	2	Adriana G	25 ABR 2026
Heidy cadavid	1033807341	Refuerzo	2	heidy	25 ABR 2026
Fiarny Cantu	52442836	Refuerzo	2	Fiarny Cantu	25 ABR 2026
Damaris Castro	1023977337	Refuerzo	2	Damaris	25 ABR 2026
Maria Rodriguez	52835129	Refuerzo	2	Maria R.	25 ABR 2026
Monica Monsalve	52370764	Refuerzo	2	Monica Monsalve	25 ABR 2026
Hellen Johanna Perez	1026579421	Refuerzo	2	Hellen	25 ABR 2026

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos
Lucy Nathali parra Pérez
CC. 1057586298

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 25 ABR 2026 ***HORA:*** 8:00Am A 10:00 AM ***CAPACITADOR:*** CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Nelly Vargas	52492436	JIC portal de los S	2	DG 51 A SUR #5B-27	3053636077	25 ABR 2026
Nancy Sanchez	1033779956	JIC Portal de los Sueños	2	DG 51A 5B 27	3118239579	25 ABR 2026
Maria Rodriguez	52835129	JIC Portal de los sueños	2	Dg 51A 5B-27	3143007890	25 ABR 2026
Claudia Jeannet Cas	39.796.863	JIC Portal de los Sueños	2	Dg51A5B-27	3103223570	25 ABR 2026
Martha Yamile Pinz	39562.392	JIC portal de los S.	2	DG.51A 5B-27	3219629856	25 ABR 2026
Tatiana Cella	1033683254	JIC portal de los S	2	Dg51A#5B27	3154023866	25 ABR 2026
Deisy Lorano	1031141491	JIC Portal de los S	2	DG51A#5B-27	3106776159	25 ABR 2026
Diana leal	52063216	JIC Portal de los S	2	Dg51A#5B-27	3103355693	25 ABR 2026
Adriana Gonzalez	1033682207	JIC Portal de los Sueños	2	Dg51A#5B-27	3064932332	25 ABR 2026
Heidy cadavid	1033807341	JIC Portal de los Sueños	2	Dg51A#5B-27	3227823559	25 ABR 2026
Yancy Cotino	52422836	JIC portal	2	Kra36#48-77	3118635668	25 ABR 2026
Diana Castro	1023477354	JIC Portal de los S.	2	kra36#48-77	3125499620	25 ABR 2026
Monica Monsalve	52370764	JIC Portal de los S	2	Dg51A#5B27	3225313064	25 ABR 2026
Helen Johanna Perez	1026519421	JIC Portal Sueños	2	Dg51A5a#5B21	3106294123	25 ABR 2026

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Castro FECHA 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTOS 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Nancy Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Danna Castro **FECHA** 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Danna Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/10

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Yolana Caicedo Gonzalez **FECHA** 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nelly Vargas FECHA 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTOS 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño esté cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familia

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Helen Johanna Ruiz FECHA 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN E PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Ana Rodriguez Moreno FECHA 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTOS 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Dana Rodriguez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Nancy Rocio Sanchez Cantor **FECHA** 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO EST 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03 .¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN E PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Nancy Sánchez

FIRMA ESTUDIANTE

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Adriana Gonzalez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Luz Daisy Lozano Tinjaca **FECHA** 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Diana Leal FECHA 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Dionila Leal

FIRMA ESTUDIANTE

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Tatiana Andrea Cuella Vargas FECHA 25 ABR 2020

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03 .¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Tatiana Cuellar V

FIRMA ESTUDIANTE

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Martha Yamile Torres Casilimas **FECHA** 25 ABR 2026

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTOS 4 PROGRMAS?

A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

SOPORTE DE CAPACITACION REFUERZO PLAN DE SANEAMIENTO	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Monica Monsalve FECHA 25 ABR 2020

01. CUAL ES LA FRECUENCIA MINIMA Y RECOMENDADA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS EN UNA GUARDERIA O COLEGIO ?

A) 1 Vez al día
(B) Después de cada jornada y cada vez que sea necesario
C) Solo cuando se vean sucios
D) 2 Veces por semana

02.¿EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO EN GUARDERÍAS O COLEGIOS DEBE INCLUIR COMO MÍNIMO ESTO 4 PROGRMAS?

(A) Limpieza, desinfección, manejo de residuos y control de plagas
B) Alimentación, pedagogía, recreación y descanso
C) Ventilación, iluminación, ruido y temperatura
D) Primeros auxilios. Evacuación, señalización y botiquín

03.¿ QUE CARACTERISTICAS DEBE TENER EL AREA DE CAMBIO DE PAÑALES SEGÚN EL PLAN DE SANEAMIENTO ?

A) Estar cerca de la cocina para facilitar la limpieza
(B) Contar con lavamanos, superficie lavable y estar separada del área de alimentos
C) Tener alfombra para que el niño este cómodo
D) No necesita ventilación especial

04.¿ RESPECTO AL MANEJO DE RECIDUOS EN GUARDERIAS ES CORRECTO ?

A) Todos los residuos van en la misma caneca
(B) Se deben separar en ordinarios, reciclables y peligrosos/ biosanitarios
C) Los pañales usados se pueden dejar en bolsas abiertas
D) Solo se sacan los residuos al final de la semana

05.¿CADA CUANTO SE DEBE HACER CONTROL DE PLAGAS PREVENTIVO ?

A) Solo cuando se vean insectos o roedores
B) Mínimo cada 3 o 4 meses con registro y empresa certifica
C) Una vez al año es suficiente
D) No es obligatorio si esta limpia

06.¿PARA EL LAVADO DE MANOS DEL PERSOAL, EL PLAN DE SANEAMIENTO DEBE GARANTIZAR ?

A) Solo agua
B) Agua, jabón antibacterial, toallas desechables y señalización del procedimiento
C) Gel antibacterial reemplaza siempre el lavado
D) Solo antes de preparar alimentos

07. ¿ QUE SE DEBE HACER CON LOS JUGUETES DE USO COMUN ?

A) Lavarse solo si se ven sucios
B) Limpieza y desinfección diaria y cada vez que un niño se lo lleve a la boca
C) No necesitan desinfección porque son de plástico
D) Desinfectarse una vez al mes

08.¿QUIEN ES RESPONSABLE DE VERIFICAR QUE SE CUMPLA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ?

A) Solo la empresa de aseo
B) Únicamente la secretaria de salud
C) El representante legal/director, pero todo el personal debe ejecutarlo
D) Los padres de familiaP

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE