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: 23 MAY 2026 *HORA:* 8 - 10 am *CAPACITADOR:* LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Maria Consuelo Ospina R.	52127233	JIC Voz de Alerta	2	DG54D2-05	3227845518	23 MAY 2026
Doris Yasmin Insuasti C.	52.243.150	JIC. Voz de Alerta	2	DG.54D2-05	3163372725	23 MAY 2026
Monica Rodriguez A.	52.115894	JIC. Voz de Alerta	2	DG54D2-05.	3163372725.	23 MAY 2026
Julieth Rodriguez Diaz	1013654353	JIC Voz de Alerta	2	DG54D2-05	3208808408	23 MAY 2026
Erica Mancera Rulido	52903851	JIC Voz de Alerta	2	calle 37sur19-21	3182500227	23 MAY 2026
Diana M. Beltrán B.	52821972	JIC Voz de Alerta	2	DG54D2-05	3213671886	23 MAY 2026
Nancy fajardo garcia	52624153	JIC voz de Alerta	2	DG54D2-05	3102814018	23 MAY 2026
Adriana Lorena Pejoy	1023947095	JIC Voz de Alerta	2	DG54D#2-05	3175877423	23 MAY 2026
Martha I. Herrera G.	52362762	J.I.C. Voz de Alerta	2	DG.54D#2-05	3104828350	23 MAY 2026
Sandra Milena Tejeda Var.	1022931838	JIC Voz de ALERTA	2	DG54D#2-05	3125542682	23 MAY 2026
Katherine Sierra.	1033766354	JIC Voz de Alerta.	2	Diag54D#205	3223159957	23 MAY 2026
Xiomara Pinzón	52857996	JIC Voz de Alerta	2	Diag54D5u#205	3107695594.	23 MAY 2026

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS

RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO

ADRIANA LORENA PAJOY PINEDA

CC. 1023947095

FECHA DE INICIO CURSO 20/06/2025

MODULO 1 FECHA 20 JUN 2025

higiene alimentaria

- *que es higiene alimentaria*
- *Socialización plan de saneamiento básico*
- *Socialización bpm*
- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 15 AGO 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos

- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA 24 OCT 2025

Higiene personal de los manipuladores

- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 4 FECHA 26 ENE 2026

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa
- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación del tema visto y asistencia

MODULO 5 FECHA 20 [illegible] 2026

Ley de información alimentaria
- normatividad
- resolución
- inventario
- evaluación tema visto y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		20 JUN 2025	15 AGO 2025	24 OCT 2025	26 ENE 2026	20 [illegible] 2026

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

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

NOMBRES COMPLETOS Nancy fajardo gareia **FECHA** 23 MAY 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
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Nancy Fajardo garcia
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8

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

NOMBRES COMPLETOS Adriana Lorena Pajoy Pineda **FECHA** 23 MAY 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
INSTITUTO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Adriana Pajoy

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8

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

NOMBRES COMPLETOS Martha Isabel Herrera Gonzalez FECHA 23 MAY 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 familia

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Martha Herrera G.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8

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

NOMBRES COMPLETOS Sandra Milena Tejeda Vargas FECHA 23 MAY 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

Milena Vargas

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

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

NOMBRES COMPLETOS Diana Marlen Beltrán B. FECHA 23 MAY 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
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

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

NOMBRES COMPLETOS Mónica Rodriguez Acosta FECHA 23 MAY 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 secretaría 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:

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

NOMBRES COMPLETOS Doris Yasmin Insuasti Granados FECHA 23 MAY 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 está 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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8

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

NOMBRES COMPLETOS María Consuelo Ospina Rodríguez **FECHA** 23 MAY 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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/5

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

NOMBRES COMPLETOS Katherine Sierra. FECHA 23 MAY 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

INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Katherine Sierra.

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 8/8

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

NOMBRES COMPLETOS Xiomara Pinzón FECHA 23 MAY 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

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE