GMC Alimentos S.A.S
Desde 2002

CERTIFICA

Que el personal que se registra en el listado y que labora para la institución JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS dio inicio al PLAN DE CAPACITACION PERMANENTE Y CONTINUO en Manipulación de Alimentos o Buenas practicas de Manufactura B.P.M de acuerdo al CRONOGRAMA establecido por GMC ALIMENTOS S.A.S el día 23 de Junio de 2026 quedando cronograma hasta el mes de Agosto del 2026 para dar cumplimiento a lo que exige la resolución 2674/2013.

La presente certificación se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes de Junio del 2026.

Cordialmente,

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Competencia
NIE 51715004-4

Gladys María Cifuentes
Ing. Alimentos

Calle 58 No. 19-12*2do. Piso
Tels: 6012104386-3013105875
Cel: 3027402662
Bogotá, D.C
gmcallimentos@hotmail.com
gmcafc22@gmail.com
www.cursodemanipulaciondealimentos.com.co

Powered by CamScanner

INFORME DE CAPACITACION

FECHA: 23/06/2026	No. Asistentes: 17
RESOLUCION 2674/2013	HORAS: 2 HORAS
CAPACITADOR: GLADYS MARIA CIFUENTES	

DESARROLLO DEL TEMA:
Se iniciará haciendo la introducción al Marco Legal, se explica cada uno de los temas de acuerdo al Modulo y al cronograma correspondiente de cada empresa, establecimiento y/o participante.
Lograr que el participante entienda lo visto, generando en él confianza para que pregunte y se interese en el tema, de esta manera conseguir que ponga en práctica lo aprendido en el sitio de trabajo, haciéndole ver que éste es parte fundamental para la calidad, desarrollo y buen funcionamiento de una Empresa.

METODOLOGIA
Se realiza clase de manera presencial de forma dinámica e interactiva con la participación del personal, se muestran Diapositivas, se maneja cuestionario y se solicita toma de apuntes.
El objetivo de esta metodología es que cada participante realice con éxito sus tareas apoyándose en el trabajo de los demás.
Este aprendizaje es basado en aplicar las normas descritas día a día.

OBJETIVO FINAL:
Concientizar al personal de la importancia de las BPM en el sector de los alimentos, y la responsabilidad que esta ejerce.

SISTEMA DE EVALUACION:
Se realiza evaluación escrita, de múltiple selección, y también con preguntas de libre respuesta con ejemplos, eventualmente se maneja evaluación oral al personal con problemas de lectura y/o escritura, o alguna discapacidad.

OBSERVACIONES CAPACITADOR:

Se realizo capacitación con énfasis en BUENAS PRACTICAS MANUFACTURA , NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR Y PLAN SANEAMIENTO. El personal se mostró atento y esta dispuesto a trabajar a conciencia para ofrecer alimentos inocuos y a cumplir con las normas.

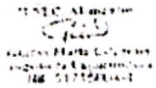
OBSERVACIONES DE LA EMPRESA Y FIRMA DE RESPONSABLE.

Powered by CamScanner

PLAN CAPACITACION CONTINUA ANUAL AÑO 2026

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

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



MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

PLAN DE CAPACITACION CRONOGRAMA
2026

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

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA

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

PERFIL PROFESIONAL

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

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

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

EXPERIENCIA LABORAL

GMC ALIMENTOS

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CORPORACIÓN MINUTO DE DIOS

Septiembre 30 a Octubre 22 de 2002
Programa de Jóvenes en Acción
Instructora en Manipulación de Alimentos

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA

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

GOBERNACION DE CUNDINAMARCA

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

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

PROFORMAR

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

CORSOCIAL

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

FUNCATEL-CHÍA

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

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

Powered by CamScanner

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

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

Curso de Formación Pedagógica Básica por Competencias
Abril de 2001

REFERENCIAS PERSONALES

Virginia Zorrilla
3102209882

Adriana López
3186412635

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

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA

EMPRESA: Jardín Huellas y Talentos		FECHA: 23/06/2026
NOMBRE	**CÉDULA**	**FIRMA**
Arelis Saenz	53114571	Arelis Saenz
MARTHA NAVARRETE	51650729	MARTHA N.
Patricia Rodriguez	1026260126	
Nury Jimenez Avilla	1013580707	NURY J.
Lina Fernanda Guerra	1033812727	
Angelica Gonzalez Torres	52539494	Angelica G.
Yamile Padilla Alvarez	37939137	Yamile Padilla
Carlos Hernandez H	1026295282	Carlos H.
Valentina Hurtles Serra	1001273917	Valentina H.
Miguel Romero	4923470	Miguel Romero
Amanda Morales C.	52111897	Amanda M.C
Cristelys Palma	4922919	Cristelys Palma
Jerry Paola Bello	53.155360	
Fabian Felipe Hernandez M.	1032483748	Fabian H.
Magda Lorena Moreno Rodriguez	1032374588	Magda Lorena M.
Maria Isabel Silva A	52161567	Maria Isabel Silva
Luhany Pardo	26921194	Luhany Pardo.

GMC ALIMENTOS
G.M.C. Alimentos

Gladys María Cifuentes
Ingeniera Capacitadora
Nit 51715004-4

Scanned with CamScanner

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Arelis Saenz. **Fecha:** 23/06/26

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Normas, Principios y Procedimientos enmarcados en la Higiene los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
4- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Preparacion
2- Manipulacion
3- Empacado
4- Transporte
5- Almacenamiento
6- Elaboracion.

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uñas cortas y limpias
2. Uso de tapabocas
3. No maquillaje
4. No Accesorios
5. Usar elementos bioseguridad

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Manejo Residuos Sólidos
2. Manejo Agua Potable
3. Control de Plagas
4. Limpieza y Desinfección

Powered by CamScanner

Almeridos S.A.S
Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: MARTHA NAVARRETE **Fecha:** 23/6/23

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura.

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son Normas, Procedimientos y Principios de Higiene al manipular los alimentos.

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Preparación
2- Compra
3- Almacenamiento
4- Transporte
5- Almacenamiento
6- Servicio

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uñas cortas
2. Sin Maquillaje
3. Usar Tapabocas
4. Sin Accesorios
5. Cofia

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Limpieza y Desinfección
2. Manejo Agua Potable
3. Control de Plagas
4. Manejo Residuos solidos

M.C. Alimentos
Claudia Marcela Calderon
Ingeniera Agroindustrial
MP. 5171500364

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

1°/5

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Blanca Patricia Rodriguez Gonzalez **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

son procedimientos para garantizar que los productos se fabriquen con buena higiene

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
X Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte
2- Manipulación
3- Preparación
4- Elaboración
5- Envasado
6- Almacenamiento

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. uñas cortas
2. uso tapabocas
3. no maquillaje
4. no accesorios.
5. Elementos bioseguridad

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. limpieza y desinfección
2. control de plagas
3. manejo de residuos
4. Abastecimiento de agua

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

1.0/1.0

Nombre: Ana Jiménez Padilla **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas practicas manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

los principios requisitos que rigen la inocuidad agente de alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
X- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- transporte
2- manipulacion
3- envasado
4- preparacion
5- Almacenamiento
6- elaboracion

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. uso tapabocas
2. No accesorios
3. No maquillaje
4. uñas cortas limpias
5. Elementos bioseguridad

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. control plagas
2. Abastecimiento agua
3. Manejo residuos
4. Limpieza Desinfeccion

Cindy Marle Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Lina Guerra **Fecha:** 23/01/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas practicas de manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

normas de higiene y control que aseguran la producción de alimentos seguros para el consumo

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4) Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte
2- Manipulacion
3- elaboracion
4- Preparacion
5- enbasado
6- almacenamiento

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. uñas cortas y limpias
2. uso tapabocas
3. elementos bioseguridad
4. no maquillaje
5. no aliques

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Abastecimiento de agua
2. limpieza y desinfeccion
3. control de plagas
4. manejo Residuos

Powered by CamScanner

Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Angelica Gonzalez **Fecha:** 23/6/26

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas prácticas de Manufactura. ✓

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Es garantizar la higiene inocuidad y calidad ✓
constante de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores ✓

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte ✓
2- Elaboracion ✓
3- Manipulacion ✓
4- Envasado ✓
5- Preparacion ✓
6- Almacenamiento ✓

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X.__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. No usar accesorios
2. No maquillaje
3. Uso tapaboca
4. Uñas cortas y limpias
5. Usar elementos bioseguridad

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa control plagas
2. Programa abastecimiento Agua
3. Programa Manejo Residuos
4. Programa limpieza y desinfección

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

10/10

Nombre: yamile rondon **Fecha:** 27/06/2026.

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

son principios que rigen la inocuidad de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
4- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte
2- Elaboracion
3- Manipulacion
4- Empacado
5- Preparacion
6- Almacenamiento

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uso Tapabocas
2. No usar Accesorios
3. No usar Maquillaje
4. Uñas Cortas y limpias
5. Usar Elementos bioseguridad

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa control Plagas
2. Programa Abastecimiento Agua
3. Programa Manejo residuos sólidos
4. Programa de limpieza y desinfección

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

Powered by CamScanner

Desde 2002

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Carlos Hernandez **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas prácticas de manufactura ✓

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son principios que rigen la inocuidad. ✓
de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4) Todas las Anteriores ✓

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte ✓
2- elaboracion ✓
3- Manipulacion ✓
4- Envasado ✓
5- Preparacion ✓
6- Almacenamiento ✓

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. uñas cortas
2. Elementos bioseguridad
3. No usar maquillaje
4. no usar Accesorios
5. Uso tapabocas

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Control plagas
2. Abastecimiento
3. Manejo residuos Solidos
4. Limpieza y desinfeccion

M.C. Alimentos SAS
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial
MP. 5117500614

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

1.0/1.0

Nombre: Valentina Morales. **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas practicas ✓

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Practicas que permiten garantizar la calidad e ✓
higiene de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores ✓

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte ✓
2- Elaboración ✓
3- Manipulacion ✓
4- Envasado ✓
5- Preparación ✓
6- Almacenamiento ✓

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uso de tapabocas
2. Uso de gorro
3. no uso de accesorios
4. no uso de maquillaje
5. lavado Manos

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa Control de plagas
2. Programa abastecimiento agua
3. Programa manejo residuos Solidos
4. Programa limpieza y desinfección

Powered by CamScanner

Almuerzos SAS
Desde 2002

1,0
1,0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Angel Romero **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenos Productos de manufactura ✓

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son conjuntos de normas, Principios y procedimientos de higiene constante de los alimentos ✓

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores ✓

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Preparación ✓
2- Manipulación ✓
3- empacado ✓
4- Transporte ✓
5- almacenamiento ✓
6- Elaboracion ✓

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES** ✓

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uñas cortas y limpias ✓
2. Uso de tapabocas ✓
3. No usar maquillaje ✓
4. No usar accesorios ✓
5. Usar elementos de bioseguridad ✓

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa de manejo Residuos ✓
2. Programa de limpieza y desinfección ✓
3. Control de plaga ✓
4. Manejo de agua potable ✓

MVC Alimentos SAS
Claudia Marcela Cifuentes
Ingeniera de Alimentos
MP 5111765[illegible]

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

1.0
1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Amanda Morales C **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son un Conjunto de normas, principios y buen prosedimiento en los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
X 4- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Almacenamiento
2- Manipulacion
3- elaboracion
4- preparacion
5- Transporte
6- Embosado

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. No usar accesorios
2. Uso tapabocas
3. No usar maquillaje
4. Uñas cortas
5. Uniforme impecable color asignado

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Manejo residuos solidos
2. Control de plagas
3. Limpieza y desinfección
4. Abastecimiento

M.C. Alimentos
Gladys Marta Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial
MP 5117500X-4

Powered by CamScanner

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Cristela Palma **Fecha:** 23/04/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son Normas y Principios operativos para Obtener la buena manipulación de los Alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Recepción
2- manipulación
3- Preparación
4- Almacenamiento
5- Transporte
6- elaboración

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Usar tapabocas.
2. No usar Maquillaje.
3. elementos de bioseguridad
4. Uñas cortas.
5. No usar accesorios

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Control de plaga.
2. Manejo de desechos solidos
3. limpieza y desinfección
4. Abastecimiento.

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

1.0/1.0

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Jenny Paola Bello Rios. **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura.

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Manejo y Aplicación de todo lo relacionado con el Manejo de los alimentos.

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
4- Todas las Anteriores X

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- la compra de alimentos
2- Almacenamiento y su conservación
3- Almacenamiento
4- Preparación de los alimentos
5- Servicio de los alimentos.
6-

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Cabello
2. Tapabocas.
3. Ninguno accesorio no aretes
4. Sin maquillaje
5. Uniforme blanco y limpio

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Control de plagas.
2. Manejo de Agua Potable
3. limpieza y desinfección
4. Manejo de los residuos solidos.

MANIPULACION DE ALIMENTOS ES CUESTION DE CONCIENCIA

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

1.0
1.0

Nombre: Magda Lorena Moreno Rodriguez **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son las normas que rigen la normatividad vigente de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
X- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Manipulación
2- Transporte
3- Envasado
4- Elaboración
5- Preparación
6- Almacenamiento

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. No maquillaje.
2. No accesorios
3. Uso tapabocas
4. Uñas cortas y limpias
5. Uso de elementos de bioseguridad.

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Control de plagas
2. Abastecimiento de agua.
3. Limpieza y desinfección
4. Manejo de residuos.

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Maria Isabel Silva A **Fecha:** 23/06/26

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas prácticas de Manipulación

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son los procedimientos que se deben tener en cuenta para garantizar que los productos se fabriquen con buena higiene

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
X Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Transporte
2- Manipulacion
3- Preparación
4- Elaboración
5- Envasado
6- Almacenamiento

Powered by CamScanner

Alimentos SAS
Desde 2008

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

_X_**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uso de Tapabocas
2. Elementos de Bioseguridad
3. No accesorios
4. Uñas cortas
5. No maquillaje

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Control de plagas
2. Abastecimiento de Agua
3. Limpieza y desinfeccion
4. Manejo de Residuos

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

10/10

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

Nombre: Yhoany Pardo **Fecha:** 23/6/26

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son las Normas .establecer la manipulación de los Alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
(4)- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Preparación
2- Manipulación
3- Envasado
4- transporte
5- Almacenamiento
6- Elaboración

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uñas cortas y limpias
2. Uso Tapabocas
3. No maquillaje
4. No Accesorios
5. Uniformes Limpios

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Manejo Residuos Solidos
2. Limpieza y Desinfección
3. Manejo del Agua Potable
4. Control de Plagas

M.C. Alimentos S.A.S
Gladys Marta Cifuentes
Ingeniera de Alimentos
Mat. 5177-2016-4

Powered by CamScanner

Alimentos S.A.S
Desde 2002

EVALUACION CAPACITACION MODULO 3

1.0/1.0

Nombre: Fabon Hernandez **Fecha:** 23/06/2026

COMPLETE O MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA.

1. QUE SIGNIFICA BPM?

Buenas Practicas de Manufactura

2. ¿DEFINA QUE SON LAS BPM?

Son las Normas establece la manipulacion de los alimentos

3. ¿PARA QUE SIRVEN LAS BPM?

1- Para producir alimentos seguros e inocuos.
2- Para proteger la salud del consumidor
3- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
4- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección
4- Todas las Anteriores

4. ¿LAS BPM SE DEBEN APLICAR DESDE EL MOMENTO DE:

1- Preparacion
2- Compra
3- transporte
4- Almacenamiento
5- Elaboracion
6- Servidd

Powered by CamScanner

5. ¿CUAL ES EL MARCO LEGAL DE LA BPM?

_____ **RESOLUCION 2674 DE 2013**

_____**DECRETO 3075 DE 1997**

_____**LEY 9 DE 1979**

_____**DECRETO 549 DE 2001**

__X__**TODAS LAS ANTERIORES**

6. ¿ESCRIBA LAS NORMAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR?

1. Uñas limpias
2. Uso tapabocas
3. No maquillaje
4. No accesorios
5. Uniformes limpios

7. ¿ESCRIBA LOS PROGRAMAS QUE CONFORMAN EL PLAN DE SANEAMIENTO

1. Manejo Residuos Solidos
2. Limpieza y Desinfeccion
3. Manejo Agua Potable
4. control de Plagas

M.C. Alimentos S.A.S
Gladys Maria Cifuentes
Ingeniera Agroindustrial
TP. 5111500614

Powered by CamScanner