ACTA N°2

FECHA: Bogotá, Junio 24 del 2026
LUGAR: Jardín Infantil AVESOL
TEMAS: - Evaluar establecimiento.
- Capacitación de debilidades del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Equipo de talento humano.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO

Socializar con el talento humano del Jardín Infantil los aspectos fundamentales relacionados con la implementación de los programas de manejo higiénico de los alimentos, fortaleciendo los conocimientos sobre la evaluación sanitaria de los establecimientos, la identificación y gestión de debilidades en los procesos de manipulación de alimentos y las características higiénico-sanitarias que deben cumplir los manipuladores de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

2. DESARROLLO DE LA SOCIALIZACIÓN

En cumplimiento del cronograma de capacitación y fortalecimiento institucional, se realizó la jornada de socialización dirigida al talento humano, abordando de manera teórica y práctica los siguientes temas:

2.1 Evaluación del establecimiento:

Se explicó que la evaluación del establecimiento es una herramienta de verificación que permite determinar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, locativas y operativas requeridas para garantizar la inocuidad de los alimentos.

Asimismo, se socializó que este proceso se ejecuta mediante la revisión sistemática de diferentes aspectos relacionados con:

- Infraestructura y condiciones locativas.
- Abastecimiento y calidad del agua.
- Estado y mantenimiento de equipos y utensilios.
- Condiciones de almacenamiento de materias primas e insumos.
- Manejo y disposición de residuos.
- Procesos de limpieza y desinfección.
- Aplicación de buenas prácticas de manufactura.
- Condiciones higiénicas del personal manipulador.

Scanned with CamScanner

Se destacó que la evaluación permite identificar oportunidades de mejora, establecer planes de acción y realizar seguimiento continuo al cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos para los servicios de alimentación.

2.2 Capacitación sobre debilidades del establecimiento:

Se socializó que la identificación de debilidades constituye una etapa fundamental dentro de los procesos de evaluación sanitaria, ya que permite reconocer situaciones, prácticas o condiciones que pueden afectar la inocuidad de los alimentos o el adecuado funcionamiento de los programas de saneamiento. Igualmente, se explicó que la gestión de estas debilidades se desarrolla mediante un proceso que incluye:

- Identificación de la situación o hallazgo.
- Análisis de las posibles causas que lo originan.
- Definición de acciones correctivas y preventivas.
- Asignación de responsables para su ejecución.
- Seguimiento y verificación de la efectividad de las acciones implementadas.

Se enfatizó que la capacitación permanente del personal es una estrategia fundamental para fortalecer conocimientos, promover buenas prácticas y prevenir la reincidencia de situaciones que puedan generar riesgos sanitarios.

2.3 Características higiénico-sanitarias del manipulador de alimentos:

Se explicó la e Se recordó al personal la importancia de cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para el desarrollo seguro de las actividades de manipulación de alimentos, entre ellas:

- Mantener una adecuada higiene personal.
- Realizar el correcto lavado y desinfección de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos.
- Utilizar permanentemente la dotación de trabajo limpia y en buen estado.
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar el uso de joyas, relojes y accesorios.
- Mantener hábitos que prevengan la contaminación de los alimentos.
- Reportar oportunamente cualquier condición de salud que pueda representar un riesgo sanitario.

Además, se reforzó la importancia de aplicar las buenas prácticas de manufactura como una medida preventiva para proteger la salud de los consumidores y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Jardín Infantil.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24 - Junio - 2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Luis Alfredo Ruiz Jaraba 1195216238
Angela Vanesa Gomez 1000249223

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
[X] Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
[X] Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida.
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
[X] Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección.
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
[X] Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización.
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:
a) El número de niños matriculados.
[X] El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?
a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
[X] Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad.
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:
a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
[X] Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado.
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:
a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
[X] Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos.
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-Junio-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Luis Alfredo Paz Jaraba 1193216238
Angela Vanesa Gamez 1000249223

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
X Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
X Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación.
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
X Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal.
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
X El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
X Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento.
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
X Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento.
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados.
X Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
X Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños.
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-Junio-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Nobid Perez cc 57749302 | Diana Diaz 1023891608

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
b) Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
b) Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida.
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
c) Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección.
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización.
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:

a) El número de niños matriculados.
b) El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?

a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
c) Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad.
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:

a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
b) Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado.
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:

a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
b) Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos.
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-JUNIO-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Nubia Perez CC 51799307. Diana Diaz 1023891608

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
b) Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación.
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
a) Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal.
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
b) El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
c) Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento.
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
b) Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento.
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados.
c) Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
b) Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños.
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-Junio-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Alejandra Rubio Figueroa- 52277843
Sara Matilde Melo - 52064721

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
X Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
X Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida.
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
X Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección.
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
X Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización.
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:
a) El número de niños matriculados.
X El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?
a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
X Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad.
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:
a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
X Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado.
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:
a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
X Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos.
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24- Junio- 2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Alejandra Rubio Figueroa - 522778413
Sara Matilde Meb - 52064721

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
X Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
X Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación.
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
X Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal.
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
X El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
X Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento.
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
X Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento.
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados.
X Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
X Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños.
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-JUNIO-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Sebastian Sanabria 1068418186
Norma Emilce Parra Sierra cc52886637

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
b) Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos. ✓
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
b) Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida. ✓
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
c) Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección. ✓
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización. ✓
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:
a) El número de niños matriculados.
b) El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos. ✓
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?
a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
c) Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad. ✓
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:
a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
b) Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado. ✓
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:
a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
b) Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos. ✓
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24- Junio- 2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Sebastian Sanabria 1068418186
Noima Emilce Parra Sierra cc 52886637

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
b) Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación.
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
a) Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal.
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
b) El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
c) Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento.
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
b) Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento.
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados.
c) Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
b) Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños.
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-Junio-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Diana Hilena Borray 1016027372
Laura Torres 1023926466

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
X b) Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
X b) Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida.
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
X c) Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección.
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
X c) Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización.
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:
a) El número de niños matriculados.
X b) El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?
a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
X c) Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad.
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:
a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
X b) Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado.
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:
a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
X b) Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos.
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-JUNIO-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Diana Hilena Bonay 1016077337
Laura Torres 1023926466

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
X Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
X Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación.
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
X Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal.
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
X El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
X Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento.
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
X Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento.
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados.
X Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
X Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños.
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN ANTES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-JUNIO-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Yerni Natalia Hernández Ochoa 1010238789
Guillermo Díaz Morales 2265256

1. ¿Por qué es especialmente importante la higiene en la manipulación de alimentos en un establecimiento?

a) Porque mejora la presentación de los alimentos.
b) Porque los niños son una población más vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.
c) Porque reduce el tiempo de preparación.
d) Porque disminuye el consumo de agua.

2. Antes de servir o preparar alimentos para los niños, el manipulador debe:

a) Utilizar joyas para evitar perderlas.
b) Lavarse las manos adecuadamente y usar la dotación requerida.
c) Aplicar perfume para evitar olores.
d) Utilizar el celular mientras trabaja.

3. ¿Cuál de las siguientes prácticas puede contaminar los alimentos?

a) Mantener las uñas cortas y limpias.
b) Cubrir completamente el cabello.
c) Toser o estornudar cerca de los alimentos sin protección.
d) Lavar las manos frecuentemente.

4. Si un trabajador presenta diarrea, vómito o una enfermedad contagiosa, debe:

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Manipular únicamente alimentos empacados.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar manipular alimentos hasta recibir autorización.
d) Trabajar usando doble tapabocas.

5. Durante la evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil se verifica:

a) El número de niños matriculados.
b) El estado de limpieza, orden, almacenamiento y manipulación de alimentos.
c) Los horarios de las actividades pedagógicas.
d) El rendimiento académico de los niños.

6. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa una debilidad en el establecimiento?

a) Contar con procedimientos de limpieza documentados.
b) Mantener los alimentos protegidos y rotulados.
c) Encontrar áreas de almacenamiento desordenadas o con evidencias de suciedad.
d) Realizar capacitaciones periódicas al personal.

7. Cuando se identifica una debilidad relacionada con la higiene de los alimentos, la mejor acción es:

a) Ignorarla si no ha ocurrido ninguna enfermedad.
b) Implementar acciones correctivas y capacitar al personal involucrado.
c) Esperar la próxima visita de inspección.
d) Cambiar únicamente los equipos de cocina.

8. La capacitación en manejo higiénico de alimentos permite:

a) Cumplir únicamente con un requisito institucional.
b) Fortalecer los conocimientos y prácticas para proteger la salud de los niños y prevenir la contaminación de los alimentos.
c) Reducir la cantidad de alimentos preparados.
d) Disminuir la participación del personal.

Scanned with CamScanner

EVALUACIÓN DESPUES DE LA SOCIALIZACIÓN

FECHA: 24-JUNIO-2026

NOMBRE - IDENTIFICACIÓN: Yeimi Natalia Hernández Ochoa 1010238789
Guillermo Diaz Morales 2265256

1. ¿Cuál es una característica higiénico-sanitaria indispensable para un manipulador de alimentos en un Jardín Infantil?
a) Utilizar accesorios para sujetar el uniforme.
b) Mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte. ✓
c) Consumir alimentos en el área de preparación.
d) Utilizar el celular durante la manipulación de alimentos.

2. El lavado de manos debe realizarse:
a) Únicamente al iniciar la jornada laboral.
b) Solo después de usar el baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que exista riesgo de contaminación. ✓
d) Cuando las manos se vean sucias.

3. ¿Qué acción contribuye a prevenir la contaminación de los alimentos destinados a los niños?
a) Mantener el cabello cubierto y utilizar adecuadamente los elementos de protección personal. ✓
b) Almacenar productos de limpieza junto a los alimentos.
c) Manipular alimentos y residuos al mismo tiempo.
d) Usar anillos y relojes durante la preparación.

4. Durante una evaluación higiénico-sanitaria del Jardín Infantil, ¿qué aspecto es prioritario verificar?
a) La decoración del comedor.
b) El cumplimiento de las condiciones de limpieza, almacenamiento y manipulación de alimentos. ✓
c) La cantidad de actividades recreativas realizadas.
d) El número de docentes por grupo.

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones evidencia una debilidad en el establecimiento?
a) Existencia de procedimientos de limpieza implementados.
b) Personal capacitado en inocuidad alimentaria.
c) Presencia de alimentos sin identificación o fecha de almacenamiento. ✓
d) Correcta separación de residuos.

6. Cuando se identifica una debilidad relacionada con el manejo higiénico de alimentos, se debe:
a) Esperar a que ocurra un incidente para actuar.
b) Aplicar acciones correctivas y realizar seguimiento. ✓
c) Registrar la situación sin tomar medidas.
d) Delegar la responsabilidad únicamente al personal de cocina.

7. ¿Cuál es el principal objetivo de la capacitación continua en manejo higiénico de alimentos?
a) Cumplir únicamente con requisitos institucionales.
b) Incrementar la cantidad de alimentos preparados. ✓
c) Fortalecer las competencias del personal para prevenir riesgos sanitarios y proteger la salud de los niños.
d) Reducir el tiempo destinado a la preparación de alimentos.

8. ¿Por qué es fundamental que todo el talento humano del Jardín Infantil conozca las prácticas de higiene alimentaria?
a) Porque solo el personal de cocina es responsable de la inocuidad de los alimentos.
b) Porque la seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida que contribuye al bienestar y la salud de los niños. ✓
c) Porque facilita el control de asistencia del personal.
d) Porque disminuye la necesidad de supervisión.

Scanned with CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 26/02/2026	FECHA 2° 28/04/2026	FECHA 3° 24/06/2026	FECHA 4° 26/08/2026	FECHA 5° 28/10/2026
Diana Carolina Diaz	1023891608	Diana Diaz	Diana Diaz	Diana Diaz		
Angela Vanesa Gomez	1000249223	Angela Gomez	Angela Gomez	Angela Gomez		
Yesmi Natalia Hernández Ochoa	1010238789	Natalia Hernández	Natalia H	Natalia H		
Laura Vanessa Torres Pérez	1023926966	Lauratorres	Lauratorres	Lauratorres		
Sara Melo Ms.	52 064721	Sara Melo	Sara Melo	Sara Melo		
Nubia Esperanza Perez Juandedios	51799302					
Alejandra Tobo Figueroa	52277843					
Diana Milena Bolaños	1016027372					
Gladys Maritza Poveda Tovar.	52.378.728					
Sebastian Sanabria	1068418186	Sebastian	Sebastián	Sebastián		
Luis Alfredo Perez Jaramillo	1143216238					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Scanned with CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 26/02/2026	FECHA 2° 28/04/2026	FECHA 3° 24/06/2026	FECHA 4° 26/08/2026	FECHA 5° 28/10/2026
Norma Emilce Pava Arena.	52886637		Norma E Pava.	Norma Emilce Pava		
Guillermo Diaz Mora	2265256					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Scanned with CamScanner