NUTRI SER COLOMBIA	ASISTENCIA A CAPACITACIÓN O FORMACIÓN	VERSIÓN: 04
		FECHA: DICIEMBRE 2025

FECHA: 21-07-2026	HORA: 2:30 pm	DURACIÓN: 1 hora

OBJETIVO: Desarrollar en los trabajadores las competencias necesarias para identificar, evaluar y controlar los peligros significativos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, mediante la aplicación de medidas preventivas y controles operacionales basados en el sistema HACCP, asegurando la eficacia de los procesos, la integridad del producto y el cumplimiento de los requisitos legales y sanitarios aplicables.

TEMAS: Puntos criticos de control, Cadena de frio y control de temperaturas, Trazabilidad, Alérgenos Contaminación cruzada

NOMBRE DEL CAPACITADOR:	FIRMA:
Juan Sebastian Gaion Betancourt	Juan Sebastian Gaion B

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	PUNTO OPERATIVO	FIRMA
1	[illegible]	92 826 926	M. AUXILIAR DE SERVICIOS	[illegible]
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Powered by CamScanner

NUTRISER COLOMBIA	EVALUACION DE INDUCCIÓN, REINDUCCIÓN, CAPACITACIÓN O FORMACIÓN	VERSION: 02 FECHA: JUNIO 2022

Nombre y apellidos: María Chiná Miele Fecha 21.07.2026

Punto operativo: M. Auxiliar Jordan

Tema: **Puntos críticos de control, Cadena de frio y control de temperaturas, Trazabilidad, Alérgenos, Contaminación cruzada**

100%

1. ¿Qué es un Punto Crítico de Control (PCC)?

A. Un lugar donde se almacenan los alimentos. ✓

B. Una etapa del proceso donde se puede prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable.

C. Un procedimiento de limpieza.

D. Un área exclusiva para cocinar.

2.. ¿Por qué es importante registrar el monitoreo de los PCC?

A. Solo para cumplir con auditorías.

B. Para demostrar el control del proceso y tomar acciones oportunas ✓

C. Porque es opcional.

D. Para controlar inventarios.

3. ¿Cuál es el rango de temperatura recomendado para alimentos refrigerados?

A. Entre 0 °C y 4 °C.

B. Entre 8 °C y 15 °C. ✓

C. Entre 15 °C y 20 °C.

D. No requiere control.

4. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar alimentos congelados?

A. 0 °C.

B. -18 °C o inferior. ✓

C. 5 °C.

D. 10 °C.

Powered by CamScanner

5. La trazabilidad permite:

A. Preparar más rápido los alimentos.

B. Identificar el origen y recorrido de un alimento durante el proceso.

C. Reducir costos.

D. Mejorar el sabor.

6. ¿Qué información debe conservarse para garantizar la trazabilidad?

A. Solo el precio del producto.

B. Proveedor, lote, fecha de recepción y fecha de vencimiento.

C. Nombre del cocinero.

D. Color del empaque.

7. Un alérgeno alimentario es:

A. Un conservante.

B. Un alimento que puede provocar una reacción alérgica en personas sensibles.

C. Un microorganismo.

D. Un aditivo prohibido.

8. Si un estudiante informa que es alérgico a un alimento, el operador debe

A. Decir que todos los platos son seguros.

B. Informar al supervisor y las encargadas del programa sobre la situación para verificar cómo se procede.

C. Ignorar la información.

D. Recomendar cualquier plato.

Powered by CamScanner

9. La contaminación cruzada ocurre cuando:

utiliza utensilios sucios de otros productos
ejemplo la carne, con pollo que pique en mis tablas
sin lavar o desinfectar

10. ¿Cuál es el orden correcto de almacenamiento en un refrigerador?

A. Alimentos cocidos debajo de carnes crudas.

B. Alimentos listos para consumir en la parte superior y carnes crudas en la parte inferior.

C. No importa el orden.

D. Las carnes crudas en la parte superior.

Powered by CamScanner