Calidad alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA

N.°	Nombre completo	Documento	Cargo	Firma
1	Nelly Vargas Daza	52442438	Responsable jardín	nellyp
2	Claudia Jeannet Cruz	39.796.865	Aux. Servicios G.	Claudia Cruz
3	Heidy Johana Cadavid	1033807341	AUX. SERVICIOS G.	hcadg
4	Helen Johanna Perez	1026579421	Aux. Administrativo	
5	Francy CASTRO	52 442 836	Manipulación	Francy CASTRO
6	Daria Rodriguez	52 835129	Profesional de atención a la primera infancia	Daria Rodriguez
7	Dianila Leal	52063216	Profesional de atención primera infancia	Dianila Leal
8	Deisy Lozano	1031144491	Profesional de atención a P.I	Deisy Lozano
9	Adriana Gonzalez	1033683307	Profesional de atención a la PI	Adriana G
10	Marleny Rodriguez C.	37.876.381	Manipulación A.	
11	Martha James	39562392	Profesional de atención a la primera infancia	Martha James
12	Tatiana Cellar	1033683269	Profesional de atención a la PI	Tatiana C
13	Monica Monsalve	52370764	Auxiliar Pedagogica	
14	Nancy Sanchez	1033777956	Profesional de atencion P.I	Nancy Sanchez

REGISTRO DE CAPACITACIÓN

Establecimiento: Jardin Chaminada Portal de los Sueños

Tema: Manipulación higiénica de alimentos Conservacion y Almacenamiento Alimentos

Intensidad: 10 horas, Módulos de 2 Horas Modulo # 2 2 horas

Fecha(s): 29/08/2026 29 AGO 2026

Capacitador: Lucy Nathali Parra Perez

Número de participantes: 14

Observaciones: Ninguna

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

Firma responsable: Lucy Nathali Parra Firma capacitador:

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

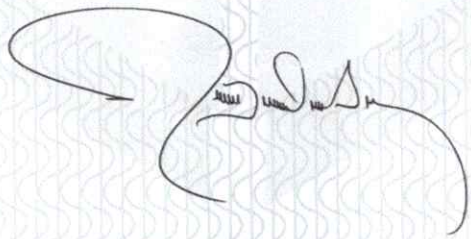
1. Que LUCY NATHALI PARRA PEREZ, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1057586298, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 15254-409878 desde el 28 de Diciembre de 2018, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 1837.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veinte nueve (29) días del mes de Agosto del año dos mil veintiséis (2026).



Rubén Dario Ochoa Arbeláez

_____

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

NELLY VARGAS DAZA

CC. 52442436

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Nelly Vargas Daza Fecha: 19/06/2026 Cargo: Responsable de jardin

19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			



FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.

(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Nelly Vargas Ortiz Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Responsable Seccion

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
B. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
C. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
C. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
B. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
B. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
B. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
B. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

FRANCY OMAIRA CASTRO

CC. 52442836

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Franey Garcia Tarro Fecha: Manipulación Cargo: 19 JUN 2020

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Yancy Castro Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Manipulacion

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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 CAROLINA HERNANDEZ

CC. 1033683307

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Almanc Gontalez Fecha: Profesional de atención a la PI Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/13

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Adriana Gonzalez Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atencion ALPI

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X B. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X C. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X C. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X B. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X B. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X B. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X B. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

MARLENY RODRIGUEZ CANO

CC. 37876381

FECHA DE INICIO CURSO 06/02/2026

MODULO 1 ***FECHA*** 06 FEB 2026

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 tema visto Y asistencia

MODULO 2 ***FECHA*** 29 AGOSTO 2026

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 ***FECHA*** _____

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

NOMBRES COMPLETOS Maileny Rodriguez Cano FECHA 06 FEB 2026

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ◯ Harinas y granos
- ◯ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ◯ 4°C a 40°F
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

5 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ☒ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Marleny Rodriguez

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Marleny Rodriguez A. Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Manipulacion Alim.

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
X. Cambiar su sabor.
B. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
X. 10 °C
C. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
B. Separados para evitar contaminación cruzada.
X. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
X. Para que pesen más.
B. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

MARTHA MONICA MONSALVE GARZON

CC. 52370764

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Monica Monsalve Fecha: _____ Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
X b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
X c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
X c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
X b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
X b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Monica Monsalve. Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Auxiliar Pedagogico

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X B. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X C. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X C. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X B. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X B. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X B. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X B. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

CLAUDIA JEANNET CRUZ

CC. 39796863

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Claudia Jeannet Ruiz Fecha: 19 JUN 2026 Cargo: Aux. Servicios Gnes.

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) X Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) X Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) X Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) X Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) X Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) X Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Claudia Jannet Cor Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Aux Servicios G

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?

A. Cambiar su sabor.
B. X Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?

A. 15 °C
B. 10 °C
C. X 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:

A. 10 °C
B. 0 °C
C. X -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?

A. Juntos para ahorrar espacio.
B. X Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?

A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
B. X Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?

A. Directamente sobre el piso.
B. X En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?

A. Para que pesen más.
B. X Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

HEIDY JOHANNA CADAVID

CC. 1033807341

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación del tema visto y asistencia

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Heidi Cadavid Fecha: Aux. Servicios Generales Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
X) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
X) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
X) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
X) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
X) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
X) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
X) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Yudy Johana Cadavid Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Aux servicios G.

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X B. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X C. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X C. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X B. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X B. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X B. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X B. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ MORENO

CC. 52835129

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Mana Rodriguez Fecha: 19 JUN 2026 Cargo: Profesional de atención a la primera Infancia

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Maria Rodriguez Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atencion a la P.I

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

LUZ DEISY LOZANO TUNJANO

CC. 1031144491

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2020	29 AGO 2020			

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Deisy Lazaro Fecha: 19 JUN 2026 Cargo: Profesional de atención a la Primera I

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
X b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
X c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
X c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
X b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
X b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
X b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Deisy Lozano. Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atención a la P.T

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
B. Separados para evitar contaminación cruzada.
X. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

NANCY ROCIO SANCHEZ CANTOR

CC. 1033777956

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Nancy Sánchez Fecha: Profesional de atención a la Primera Infancia Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Diana Leal Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atención p.i.

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Nancy Rocio sanchez Fecha: 29 AGO 2025 Cargo: Profesional de aseo

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?

A. Cambiar su sabor.
X Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?

A. 15 °C
B. 10 °C
X 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:

A. 10 °C
B. 0 °C
X -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?

A. Juntos para ahorrar espacio.
X Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?

A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?

A. Directamente sobre el piso.
B. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?

A. Para que pesen más.
X Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

MARTHA YAMILE TORRES CASILIMAS

CC. 39562392

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Martha Yamile Torres Casilimas Fecha: Profesional de atención a la primera infancia Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) X Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) X Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) X Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) X Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) X Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) X Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/13

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Martha Torres Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atención a la primera infancia

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

TATIANA ANDREA CUELLAR VARGAS

CC. 1033683259

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Tatiana Cuellar Fecha: Auxiliar de atención a lo P.I Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Tatiana Cuellar Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Profesional de atención al cliente I

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X. 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X. -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X. En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.

Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

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

HELLEN JOHANNA PEREZ CARRANZA

CC. 1026579421

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

- *enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria*
- *contaminación de los alimentos*
- *fuentes de contaminación*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 2 FECHA 29 AGO 2026

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

- *análisis de peligros*
- *puntos de control*
- *principios del appcc*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 5 FECHA_____

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		19 JUN 2026	29 AGO 2026			

LG CALIDAD ALIMENTARIA

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.

(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Hellen Johanna Perez Fecha: Ax. Administrativo Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Persona que vende alimentos únicamente.
X b) Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante su preparación, almacenamiento o distribución.
c) Persona que consume alimentos.
d) Persona que transporta mercancías.

2. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS?

a) Mejorar el sabor de los alimentos.
b) Aumentar las ventas.
X c) Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
d) Reducir costos.

3. ¿CUÁNDO DEBE LAVARSE LAS MANOS UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

a) Solo al iniciar la jornada.
b) Solo después de ir al baño.
X c) Antes de manipular alimentos y cada vez que sea necesario.
d) Al finalizar la jornada.

4. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL ELEMENTO DE DOTACIÓN ADECUADA?

a) Joyas y relojes.
X b) Uniforme limpio, gorro y calzado adecuado.
c) Ropa de calle.
d) Perfume fuerte.

5. ¿POR QUÉ ESTÁ PROHIBIDO USAR JOYAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

a) Porque son incómodas.
X b) Porque pueden contaminar los alimentos.
c) Porque son costosas.
d) Porque dañan los equipos.

6. ¿QUÉ DEBE HACER UN MANIPULADOR SI PRESENTA DIARREA O VÓMITO?

a) Continuar trabajando normalmente.
X b) Informar al responsable y abstenerse de manipular alimentos.
c) Tomar agua y seguir trabajando.
d) Usar guantes y continuar.

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 15/15

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADE

Nombre: Hellen Johana Perez Fecha: 29 AGO 2026 Cargo: Aux Administrativa

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿Cuál es el principal objetivo de conservar adecuadamente los alimentos?
A. Cambiar su sabor.
X. Evitar o retrasar el crecimiento de microorganismos y deterioro.
C. Aumentar su tamaño.
D. Hacerlos más dulces.

2. ¿Cuál es una temperatura adecuada para conservar alimentos refrigerados?
A. 15 °C
B. 10 °C
X 0 °C a 4 °C aproximadamente
D. 25 °C

3. Los alimentos congelados deben mantenerse generalmente a:
A. 10 °C
B. 0 °C
X -18 °C o menos
D. 8 °C

4. ¿Cómo deben almacenarse los alimentos crudos y los alimentos listos para consumir?
A. Juntos para ahorrar espacio.
X. Separados para evitar contaminación cruzada.
C. En el mismo recipiente.
D. Sin ningún tipo de protección.

5. ¿Qué significa contaminación cruzada?
A. Mezclar dos alimentos del mismo tipo.
X. Transferir microorganismos de un alimento, superficie o utensilio a otro.
C. Cocinar demasiado un alimento.
D. Congelar un alimento.

6. ¿Dónde deben colocarse los alimentos dentro de una nevera?
A. Directamente sobre el piso.
X En recipientes limpios, protegidos y organizados.
C. Junto a productos químicos.
D. Sin tapa.

7. ¿Por qué se deben mantener los alimentos tapados durante el almacenamiento?
A. Para que pesen más.
X. Para evitar contaminación, humedad excesiva y contacto con plagas.
C. Para que cambien de color.
D. Para calentarlos.