PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
DIRECCION: Carrera 74 I # 62 – 03 Sur.
FECHA: 17/07/2026

OBJETIVOS

- Dar a conocer que las Buenas Prácticas de Manufactura son lineamientos básicos y estandarizados que nos permitirán producir o preparar alimentos dando garantías de higiene para un consumo seguro de los productos

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?

Las buenas prácticas de manufactura (abreviadas como BPM), son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos, incluidos los farmacéuticos, los alimentarios y los cosméticos, bajo unas normas de calidad establecidas.

Las BPM contienen una lista de procesos y procedimientos que deben adoptarse en las fases de fabricación y producción para evitar los efectos nocivos de un defecto en el producto, la contaminación, el etiquetado incorrecto, la adulteración, etc. En general, el objetivo de las buenas prácticas de manufactura es reducir los riesgos para la salud y la seguridad que conlleva la fabricación de productos que no pueden observarse cuando el producto ha llegado a su fase final.

Como estas prácticas velan básicamente por la calidad de los procesos y sistemas de fabricación, abarcan todas las áreas y componentes que intervienen en una fase de producción, incluidos los materiales, la higiene del personal, el equipo, las instalaciones o el edificio, la maquinaria, los locales, etc. Además, garantiza que todas las actividades y elementos que intervienen en la fabricación de bienes consumibles y utilizables no suponen un peligro para los consumidores y clientes.

Las directrices de las BPM son requisitos que se extienden también al almacenamiento y la distribución de las mercancías. Las buenas prácticas de manufactura pueden ayudar a prevenir sucesos catastróficos derivados del impacto negativo de los productos.

Para el máximo cumplimiento de las BPM, las plantas, empresas y organizaciones deben centrarse en los siguientes aspectos, por mencionar algunos:

Powered by CamScanner

- Saneamiento e higiene (incluyendo a los empleados, los locales y el edificio).
- Calidad de las materias primas
- Inspección y auditoría periódica de la calidad
- Funcionamiento de equipos y máquinas
- Reclamaciones de los consumidores
- Documentación y registro de los productos
- Validación y cualificación

¿CUÁLES SON LOS 5 COMPONENTES PRINCIPALES DE LAS BPM?

A raíz del desarrollo de nuevos medicamentos, tipos de alimentos y productos manufacturados en general, las falsificaciones se han propagado por el mercado. Aunque este hecho es muy popular en la actualidad, algunas empresas y fábricas no consiguen distinguir sus productos de estas falsificaciones debido a una mala gestión y control de la calidad. Sin embargo, han surgido diferentes regulaciones nacionales que establecen normas de calidad específicas para garantizar productos buenos y de calidad en las empresas de producción para erradicar los productos ineficaces o defectuosos.

Cuando estas normas de calidad se aplican meticulosamente, los consumidores pueden diferenciar fácilmente los productos falsificados de los originales. Como fabricante, las buenas prácticas de manufactura son esenciales, especialmente en lo que respecta a los siguientes componentes de fabricación:

1. **Personal**: Se refiere a los empleados y a todos los trabajadores en general que intervienen en el ciclo de producción, desde la fabricación hasta la distribución y el almacenamiento. Es primordial que todo el personal implicado mantenga las buenas prácticas de fabricación específicas en una industria, empresa u organización para apoyar la ejecución segura de un proceso de producción. A la luz de esto, la formación en BPM podría realizarse para evaluar la competencia, el rendimiento y el cumplimiento de las normas de calidad de los empleados durante los procesos de manufactura. El máximo cumplimiento por parte del personal de las directrices de las BPM contribuirá a aumentar la eficiencia, la productividad y la eficacia del productos

2. **Instalaciones**: Todo el edificio o la zona implicada o utilizada para llevar a cabo los procesos de fabricación debe estar limpia en todo momento. Deben respetarse los protocolos de higiene en todo el recinto para evitar la contaminación. Aparte de las cuestiones sanitarias, los locales también deben ser aptos para la producción en cuanto a espacio, ubicación, etc. El equipo y los activos de fabricación utilizados en los locales deben ser revisados y calibrados, y debe haber auditorías de las instalaciones e inspecciones del edificio para eliminar los elementos potencialmente peligrosos e inseguros que podrían poner en peligro la realización de la calidad y un entorno de fabricación seguro.

Powered by CamScanner

3. **Procesos:** Los procesos se consideran los diferentes métodos o pasos que se dan en la manufactura de un producto. Todos los procesos o métodos implicados o utilizados para facilitar la fabricación deben ser claros, coherentes y conformes con las normas de calidad y seguridad establecidas. Todos los empleados deben ser informados de los criterios y requisitos del proceso para evitar variaciones y desviaciones. Los fabricantes y los responsables de calidad deben esforzarse por inspeccionar los procesos para garantizar que apoyan de forma coherente el resultado de los productos de calidad.

4. **Procedimientos:** Son directrices específicas que se adoptan para garantizar el éxito de un proceso de producción. Los procedimientos también tienen que ser claros, coherentes y distribuidos uniformemente a todos los empleados para que nadie se desvíe de los procedimientos establecidos. Los procedimientos de los distintos procesos difieren, por lo que es importante que todos ellos se cotejen adecuadamente para garantizar que producen resultados eficaces y coherentes. Si hay desviaciones, deben notificarse al instante para su posterior evaluación, a fin de evitar el fracaso o la ineficacia de un proceso o parte de él.

5. **Productos:** Los productos son el resultado final de un proceso de fabricación, lo que los convierte en uno de los componentes más importantes que las plantas de manufactura deben cuidar. Tras la producción, los productos deben someterse a pruebas, comparaciones e inspecciones meticulosas antes de ser enviados para su distribución en el mercado. Los fabricantes deben asegurarse de que siguen las normas de seguridad y calidad adecuadas al manipular, envasar, almacenar y distribuir los productos. En cuanto a los productos, los fabricantes también deben esforzarse por establecer especificaciones coherentes para las materias primas utilizadas en la producción, a fin de garantizar la fabricación de productos buenos y de calidad en todo momento, aunque tengan que cuidar el rendimiento general del equipos.

ESTABLECIMIENTOS

Estructura
El establecimiento no debe estar ubicado en zonas que se inunden, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases.
Las vías de acceso, tránsito interno y áreas de desplazamiento deben ser pavimentadas circulación de camiones, transportes internos y contenedores).

Las estructuras deben ser sólidas, impermeables y sanitariamente adecuadas.
Las aberturas (puertas, ventanas) deben impedir las entradas de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES Y UBICACIÓN DE EQUIPOS

Distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.

Powered by CamScanner

Deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y Desinfección.

Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material no tóxico, olores ni sabores. Las superficies de trabajo deben ser lisas, sin hoyos, ni grietas, resistentes a corrosión y diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.

Los ambientes y equipos de refrigeración deberán estar dotados de dispositivos para la Medición y registros de temperatura en buen estado y visible

HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

•Implementar un plan de limpieza especificando el área de proceso, los productos a usar, la frecuencia, responsable y como se supervisará. Se deben mantener limpias las vías de acceso (Zonas de ingreso, recepción de materias primas, pasadizos para evitar el ingreso de Suciedad al establecimiento. Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminación.

Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen (qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y Desinfectar), así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Se debe tener un lugar adecuado donde se guarden los insumos de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes, u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud) deben estar rotuladas y almacenadas en áreas exclusivas y manipuladas sólo por personas autorizadas. Se deben limpiar los utensilios y las instalaciones cada vez que sea necesario y al terminar la jornada de trabajo. Es importante enjuagar con agua potable al finalizar las tareas de limpieza para no dejar restos de detergentes u otros agentes que puedan
Contaminar al alimento.

SIN BPM **CON BPM**





Powered by CamScanner

OPERACIÓN CON PERSONAL CALIFICADO

Estado de Salud



El personal manipulador de productos frescos y procesados debe tener un certificado médico para desempeñar la actividad. Es importante efectuarse los exámenes cada vez que se considere necesario o al menos una vez al año por razones clínicas y epidemiológicas, disminuyendo las posibilidades de contaminar los productos que se manipulen.

Educación y Capacitación



Todas las personas que realizan manipulación de productos frescos y procesados, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas y de inocuidad en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados en las labores que demanden contacto directo con el producto, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación del mismo.

Se debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para las personas encargadas de manipular el producto, desde el momento en que se empiecen a desarrollar actividades de manipulación y operación. Posteriormente, el plan de capacitación debe ser fortalecido mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

CONTROL Y MANEJO DE RESIDUOS, VERTIMIENTOS Y EMISIONES

Disposición de residuos sólidos

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de os centros de acopio y las áreas de producción; y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores y se evite el refugio y alimento de animales y plagas.

Powered by CamScanner

En las unidades de productivas, centros de acopio y procesamiento, se deben disponer de recipientes rotulados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.
Se debe instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos, una vez terminado el día de trabajo, para su posterior clasificación. En operaciones de recolección, es común que se generen diversos residuos propios de la actividad.



Clasificación de Residuos Sólidos

Los residuos se suelen clasificar como orgánicos, inorgánicos y peligrosos. Los residuos orgánicos son de naturaleza biodegradable que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y hortalizas.

Los residuos inorgánicos son aquellos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural, por ejemplo: cartón, plástico, vidrio, etc.

- Plástico: Envases no retornables, desechables plásticos y bolsas plásticas.
- Ordinario - No reciclables: Envolturas de alimentos, servilletas sucias, residuos de barrido y fragmentos de vidrio.
- Papel - Cartón: Revistas y periódicos, cartón y papel.



Powered by CamScanner

¿Finalmente, los residuos peligrosos son todo desecho, ya sea de origen biológico o no, que constituye un peligro potencial y por lo cual debe ser tratado de forma especial, por ejemplo: material médico infeccioso, residuo radiactivo, ácidos y sustancias químicas corrosivas, etc.

IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS Y/O CONTAMINACIÓN:



Los productos y el personal manipulador, pueden ser sometidos a diversos riesgos y contaminantes, los cuales pueden afectar considerablemente la inocuidad del producto, su seguridad y el bienestar laboral de las personas que desarrollen las operaciones en la unidad productiva.

Contaminación Física

Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo: Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

Contaminación Química

Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.

Contaminación Biológica

Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

CONTROL Y SEGUIMIENTO A PROCESOS DE DISTRIBUCIÓN

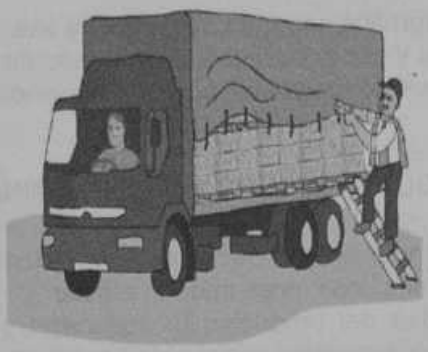
Labor de Transporte

El transporte de productos frescos y procesados debe realizarse en condiciones que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y plagas, para así prevenir la alteración del alimento o los daños en el empaque.

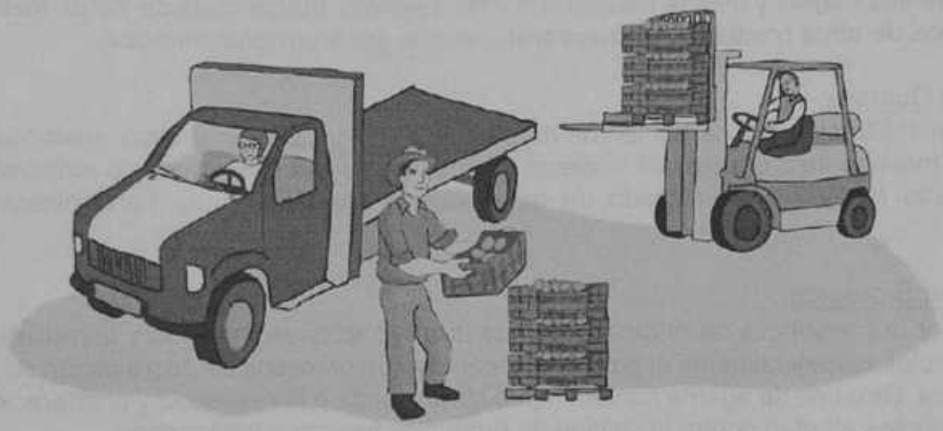
Aspectos Generales:

- El transporte debe realizarse en un vehículo limpio y en buen estado.
- El vehículo empleado debe cumplir con la normatividad de tránsito.
- En el caso de usar un medio de transporte abierto, se debe cubrir la carga para evitar el deterioro del producto.
- El personal que participe de la carga y descarga, debe cumplir con los protocolos de higiene y limpieza

Powered by CamScanner



Para el transporte de productos frescos y procesados, se debe disponer de recipientes, canastillas o implementos de material adecuado, para aislar a éstos, de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.



Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior, en forma claramente visible la leyenda: **'Transporte de Alimentos'.**



ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1031154247

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Kelly valentina laverde

IDENTIFICACIÓN 1024538331

FECHA 17/07/2016

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Johanna Vargas

IDENTIFICACIÓN 52235251

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación fisica y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Yoel Yonna Yavarta Alfonso

IDENTIFICACIÓN 1 030 554763.

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Eva Lorena Olivera Urrego

IDENTIFICACIÓN 1026279155

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Eder Nowly Ayala Tirado

IDENTIFICACIÓN 1094956668

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

(A.) son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
(C.) Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
(C.) La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Maritza Martinez P

IDENTIFICACIÓN 53074196

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Paola Salamanca.

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. ✓
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria ✓
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Fanny osme

IDENTIFICACIÓN 51.977 369

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

(A.) son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
(C.) Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
(C.) La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Fany osma

IDENTIFICACIÓN 51.927369

FECHA 17/01/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Eva Lorena Olivera Vargas

IDENTIFICACIÓN 1026279155

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1031154247

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Kelly valentina Laverde

IDENTIFICACIÓN 1024538331

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

(A) son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
(C.) Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria ✓
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
(C.) La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Johana Lagos

IDENTIFICACIÓN 52205251

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación fisica y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.9

POST – TEST

NOMBRE Joel Jesus Jaramillo Flores

IDENTIFICACIÓN 1030 554763

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación fisica y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Eva Nayiby Ayala Tarazona

IDENTIFICACIÓN 1024576607

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

(A.) son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
(C.) Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación fisica y contaminación química
B. Contaminación biológica
(C.) La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Mantza Martinez P

IDENTIFICACIÓN 53084196

FECHA 17/01/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

(A) son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
(C.) Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
(C.) La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Paola Salamanca

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Ligia Portela

IDENTIFICACIÓN 65690054

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?**

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?**

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. **¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).**

A. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
B. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
C. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F

4. **¿riesgo de contaminación ?**

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Digia Patelu

IDENTIFICACIÓN 65-690059

FECHA 17/07/2026

Responder según los conocimientos previos.

1 ¿Qué es las buenas prácticas de manufactura BPM?

A. son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos
B. son un programa de gestión que pretende aplicar la fabricación higiénica de los productos
C. son normas de higiene para las personas.
D. Todas las anteriores

2 ¿Cuáles son los 5 componentes de la BPM?

A. Programa de Limpieza, Desinfección, Control de Plagas, lavado de manos y agua Potable.
B. Corporal, comunicativa, artística, personal social, cognitiva.
C. Personal, instalaciones, procesos, procedimientos, productos.
D. Ninguna de las anteriores.

3. ¿según corresponda indique si la afirmación es falsa (F) o verdadera (V).

D. Es de importancia la limpieza y desinfección de ambientes y equipos en la fabricación de productos. V
E. El personal manipulador de alimentos debe contar con los exámenes médicos requeridos y una formación en educación sanitaria V
F. Los camiones, buses y taxis son los trasportes de alimentos adecuados para la distribución de producto frescos y procesados F.

2. ¿riesgo de contaminación?

A. Contaminación física y contaminación química
B. Contaminación biológica
C. La A y B
D. Ninguna de las anteriores.

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 17/07/2026	FECHA 2° FIRMA	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Eva lorena olivera	1026279155					
Jeanny osma	51.977369					
Jenny Paola Salamanca	1013580126					
Leidy Johanna Ramos	1031154247					
Evri Nayiby Ayala tarazona	1024760607					
Legro Esmeralda Portela	55690054					
Johanna Ximena Noriega R	52235251					
Kelly valentina lavera	1024538331					
Yesed Lorena Lanotta	1030554.763					
Maritza Martinez P	53054196					

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner