PLAN DE CAPACITACIÓN
PLANILLA DE ASISTENCIA

RESOLUCION Nº 2674/13

TIPO DE ACTIVIDAD					
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X	OTRAS X		
FECHA: 21/08/2026		LUGAR: JARDIN LAS FLORES			
TEMA ESPECIFICO	MODULO # 1 – ➢ GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS ➢ PRACTICAS HIGIENICAS ➢ LIMPIEZA Y DESINFECCION ➢ PLAN SANEAMIENTO BASICO ➢ EXAMEN MUDULO # 1				
OBJETIVO	➢ CONCIENTIZAR AL PERSONAL LA IMPORTANCIA DE CUMPLIR CON LAS NORMAS HIGIENICAS SANITARIAS DURANTE TODOS LOS PROCESOS EN LAS DIFERENTES AREAS. ➢ CAPACITAR AL PERSONAL EN PROCESOS, LOS PLANES Y PROGRAMAS CON EL FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS				
FACILITADOR	JAIRO SALAMANCA				
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS				

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	LUISA FERNANDA TORRES SANDOVAL	1.015.462.884	COORDINADORA	
2	ANGELA VIVIANA PORTILLA ROMERO	1.015.412.743	AUXILIAR ADM	
3	JULIETH DANIELA LLANOS RIOS	1.007.474.947	DOCENTE	
4	ADRIANA DEL PILAR RODRIGUEZ BECERRA	52.321.225	DOCENTE	
5	ERICA MARIA GONZALEZ LOPEZ	1.078.753.072	DOCENTE	
6	BRENDA JOHANNA RIOS PORTILLA	1.030.586.817	DOCENTE	
7	LAURA DANIELA ROA SALAMANCA	1.000.226.122	DOCENTE	
8	SANDRA LEDET ROBLES CASTAÑEDA	52.275.702	DOCENTE	
9	DAYANNA ESTELA CORREDOR FLOREZ	1.233.891.287	DOCENTE	
10	CLAUDIA PATRICIAS VASQUEZ NARVAEZ	1.033.691.524	DOCENTE	
11	JENNY MARCELA ALONSO PRIETO	1.019.072.297	DOCENTE	
12	LUZ DARY NIVIA VILLAMIL	52.395.900	DOCENTE	
13	CIELO BEDON FORERO	51.571303	DOCENTE	
14	YURI ALEXANDRA GONZALEZ CASERES	1.026.581.058	DOCENTE	
15	TATIANA BAUTISTA ROJAS	1.026.590.105	DOCENTE	
16	KELLY JULIANA ARRIGUI RIOS	1.003.953.445	A. PEDAGOGICA	
17	MARIA PAULA RANGEL MORENO	1.098.799.909	A. PEDAGOGICA	
18	TATIANA ELOISA PACHON MURIEL	1.022.926.163	A. PEDAGOGICA	
19	SANDRA VIVIANA NIETO SIERRA	1.020.814.072	A. PEDAGOGICA	
20	SANDRA MILENA ORDUÑA ECHEVERRI	52.810.601	M. ALIMENTOS	
21	ANGIE PAOLA BARRETO LOAIZA	1.001.024.130	M. ALIMENTOS	
22	LILIBETH PEÑATE COAVAS	1.143.428.597	M. ALIMENTOS	
23	JENNIFER RODRIGUEZ AGUDELO	35.136.923	M. ALIMENTOS	

FUNDACION JARDIN LAS FLORES

Scanned with CamScanner

	BLANCA LUCIA BERNAL ARENAS	1.049.794.678	S. GENERALES	
	YOLANDA OLAYA SANCHEZ	1.006.458.439	S. GENERALES	
26	NATALIA PARDO PAJARO	1.044.911.450	S. GENERALES	
27	IRLIS GUZMAN FLOREZ	1.044.913.395	S. GENERALES	

HORA INICIO: 6: 00 PM HORA DE FINALIZACIÓN: 8:00 PM

Jairo Salamanca

Scanned with CamScanner

TIPO DE ACTIVIDAD							
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X	OTRAS ___
FECHA: 21/08/2026	LUGAR: JARDIN LAS FLORES

ACTA INFORMATIVA

Se desarrolla la sesión con el jardín infantil Las Flores el día 21 de agosto de 2026 de manera virtual en un horario de 6:00 pm a 8:00 pm donde se desarrollan los siguientes temas:

1. **MUDULO # 1**
   - GENERALIDADES MANIPULACION DE ALIMENTOS
   - PRACTICAS HIGIENICAS
   - LIMPIEZA Y DESINFECCION
   - PLAN SANEAMIENTO BASICO
   - EXAMEN MUDULO # 1

Anexos:
Asistencia
Cronograma (Tema, Subtema, Objetivo generales, Objetivos específicos, entre otros)
Resultados Prueba
Prueba

Jairo Salamanca

FUNDACION HER SEDE LAS FLORES

Scanned with CamScanner

C&S SAS

PLAN DE CAPACITACIÓN
PLANILLA DE ASISTENCIA

RESOLUCION N° 2014/13

TIPO DE ACTIVIDAD

INDUCCIÓN ___ CHARLA INFORMATIVA ___ CAPACITACIÓN X OTRAS ___

FECHA: 21/08/2026

LUGAR: JARDIN LAS FLORES

CONSOLIDADO RESULTADOS MODULO 1

N.°	Nombre	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Aciertos	%
1	Luisa Torres	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10/10	100%
2	Viviana Portilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10/10	100%
3	Erika González	✓	X	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	8/10	80%
4	Adriana Rodríguez	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	9/10	90%
5	Brenda Rios	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
6	Laura Roa	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
7	Luz Dary Nivia	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	8/10	80%
8	Sandra Robles	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	X	✓	8/10	80%
9	Alexandra González	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
10	Dayanna Corredor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10/10	100%
11	Claudia Vásquez	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
12	Cielo Bedón	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
13	Jenny Alonso	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	X	8/10	80%
14	Tatiana Bautista	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	8/10	80%
15	Daniela Llanos	✓	X	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	8/10	80%
16	Tatiana Pachón	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	X	✓	✓	8/10	80%
17	Paula Rangel	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
18	Juliana Arrigui	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
19	Viviana Nieto	✓	✓	✓	X	✓	X	✓	✓	✓	✓	8/10	80%
20	Angie Barreto	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	8/10	80%
21	Sandra Orduña	✓	✓	X	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	8/10	80%
22	Jennifer Rodríguez	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	X	8/10	80%
23	Lilibeth Peñate	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	9/10	90%
24	Blanca Bernal	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	8/10	80%
25	Yolanda Olaya	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	X	✓	8/10	80%
26	Natalia Pardo	✓	✓	X	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	8/10	80%
27	Irlis Guzman	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	X	✓	8/10	80%

Jairo Salamanca

Scanned with CamScanner

TIPO DE ACTIVIDAD			
INDUCCIÓN ___	CHARLA INFORMATIVA ___	CAPACITACIÓN X	OTRAS ___
FECHA: 21/08/2026	LUGAR: JARDIN LAS FLORES		

CUESTIONARIO MODULO 1

1. ¿Cuál es uno de los principales objetivos de una adecuada manipulación de alimentos?
   A. Reducir únicamente el tiempo de preparación
   B. Mejorar únicamente la presentación de los alimentos
   C. Aumentar únicamente la cantidad de alimentos preparados
   D. Prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores

2. ¿Cuál de las siguientes prácticas es adecuada para un manipulador de alimentos antes de iniciar sus labores?
   A. Probar los alimentos con la mano
   B. Manipular alimentos con heridas descubiertas
   C. Lavarse correctamente las manos
   D. Usar accesorios que puedan desprenderse

3. ¿Cuál es la diferencia principal entre limpieza y desinfección?
   A. La limpieza elimina microorganismos y la desinfección elimina únicamente residuos
   B. La desinfección reemplaza siempre la limpieza
   C. La limpieza elimina suciedad y residuos; la desinfección reduce microorganismos a niveles seguros
   D. Ambas son exactamente el mismo procedimiento

4. Antes de desinfectar una superficie que entra en contacto con alimentos, ¿qué debe hacerse?
   A. Aplicar directamente el desinfectante sobre la suciedad
   B. Secarla con cualquier paño usado
   C. Cubrirla con alimentos
   D. Limpiarla para retirar suciedad y residuos

5. ¿Cuál situación representa una posible contaminación cruzada?
   A. Almacenar los alimentos en recipientes limpios
   B. Usar el mismo utensilio para alimentos crudos y cocidos sin higienizarlo
   C. Mantener las superficies limpias
   D. Lavarse las manos antes de manipular alimentos

FUNDACION FER SEDE LAS FLORES

Scanned with CamScanner

6. ¿Qué elemento forma parte de un plan de saneamiento básico para un establecimiento que prepara alimentos?

A. Programa de actividades recreativas
B. Programa de limpieza y desinfección
C. Programa de decoración del comedor
D. Programa de uniformes institucionales

7. ¿Por qué es importante que un manipulador mantenga las uñas cortas y limpias?

A. Porque facilita únicamente la identificación del trabajador
B. Porque evita que los alimentos cambien de sabor
C. Porque reemplaza el lavado de manos
D. Porque debajo de las uñas pueden acumularse suciedad y microorganismos

8. ¿Cuál es una buena práctica para evitar la contaminación de los alimentos durante su preparación?

A. Colocar alimentos crudos sobre alimentos cocidos
B. Usar utensilios sucios si se van a utilizar rápidamente
C. Dejar los alimentos descubiertos durante toda la preparación
D. Separar alimentos crudos de alimentos listos para consumo

9. ¿Qué debe hacerse con los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección?

A. Almacenarlos identificados y separados de los alimentos
B. Guardarlos junto a los alimentos para facilitar su uso
C. Dejarlos abiertos sobre las superficies de preparación
D. Trasvasarlos a recipientes de alimentos sin identificación

10. ¿Cuál es el propósito de contar con procedimientos definidos de limpieza y desinfección?

A. Establecer cómo, cuándo, con qué productos y quién realiza las actividades
B. Permitir que cada trabajador limpie de cualquier manera
C. Evitar que se registren las actividades realizadas
D. Usar productos sin conocer sus condiciones de aplicación

Jairo Salamanca

Scanned with CamScanner