PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 18/09/2025

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitació

TEMATICAS ABORDAR EN LA SEGUNDA SESION.

- Revisión de implementos
- Implementación del plan de saneamiento
- Sistema HACCP

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardín infantil Castillo San Lucas, con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignas que se encuentran según revisión de implementos, implementación del plan de saneamiento y sistema HACCP.

IMPORTANCIA PARA EL JARDÍN INFANTIL

Cumplir con estas condiciones es esencial para proteger la salud de los niños, quienes son particularmente vulnerables a enfermedades transmitidas por alimentos. Además, el cumplimiento estricto de estas exigencias no solo evita riesgos sanitarios, sino que también mejora la calidad del servicio alimentario ofrecido en el jardín infantil, garantizando un entorno seguro y saludable para todos. Es crucial que todo el personal manipulador de alimentos en el jardín infantil este bien informado sobre estas exigencias, ya que su responsabilidad en la seguridad alimentaria es fundamental para el bienestar integral de los niños.

Powered by CamScanner

Siendo las 9:00 AM se da inicio a la segunda sección del presente plan de capacitación está dirigido al talento humano del Jardín Castillo San Lucas, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de estos así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias. Por otro lado, se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Entre los temas encontramos lo siguiente:

REVISIÓN DE IMPLEMENTOS

Cuando se realiza la revisión de los implementos se evidencia que cada uno de ellos se encuentra en buen estado, las ollas y demás implementos están en estado aceptable, para la atención del número de niños se evidenció que cuentan con los implementos necesarios, platos de sopa platos de seco, pocillos, vasos, cubiertos que permiten el buen funcionamiento implementación del servicio de los alimentos.

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO: El jardín cuenta con plan de saneamiento básico el cual es aplicado en la prestación del servicio, se les recuerda sobre los programas que se encuentran los cuales son cuatro:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: Donde se le explica como realizar estas acciones, entre ellos se encuentran métodos de higienización, actividades para la limpieza y desinfección ,agentes de limpieza o limpiadores, técnicas de aseo para pisos ,factores que influyen sobre los resultados de la desinfección desinfección ,normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante y los Implemento mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección, guía para limpieza y desinfección y a su vez el diligenciamiento de los formatos.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS: se les menciono la importancia de los puntos ecológicos, gestión integral de residuos sólidos aprovechables, transporte interno de residuos, ruta de recolección interna de residuos sólidos, clasificación de los residuos.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE: También se les informa sobre la guía para el almacenamiento de agua, suministro de agua potable, capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable, lavado

Powered by CamScanner

y desinfección del tanque, manejo residuos liquidos.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS: Se les comunica sobre las medidas de control integral de plagas, preventivas para la inspección de la hermeticidad de la unidad operativa, acciones para el manejo adecuado de elementos en desuso, correctivas.

Diligencian los formatos PS de manera oportuna los cuales están propuestos en el plan de saneamiento básico.

SISTEMA HACCP

Se les explica sobre que es el SISTEMA HACCP el cual consiste en un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP (por sus siglas en inglés) es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar peligros para la inocuidad de los alimentos. Según la FAO (Food and Agriculture Administration), es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales". HACCP es una herramienta para identificar peligros y establecer sistemas de control enfocados en la prevención, en vez de concentrarse en el análisis del producto final.

El sistema HACCP es un procedimiento que tiene como propósito mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos o de cualquier otro tipo pongan en riesgo la salud del consumidor, lo que configura un propósito muy específico que tiene que ver con la salud de la población. Para aplicar HACCP a cualquier actividad de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los principios generales de higiene de los alimentos y los códigos de prácticas del Codex aplicables, así como a la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos.

La finalidad del sistema de HACCP es lograr que la atención se concentre en los puntos críticos de control. En el caso de que se identifique un peligro que deba controlarse, pero no se encuentre ningún punto crítico de control, deberá considerarse la posibilidad de formular de nuevo la operación.

¿CÓMO FORMAR UN EQUIPO HACCP?

Deben seleccionarse personas con conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final, los servicios generales, la mantención de instalaciones y equipos, la comercialización u

Powered by CamScanner

otro relevante del proceso. Por ejemplo, el equipo puede estar formado por el encargado de producción, el de calidad, el de mantención y el de área comercial.

¿QUÉ OTROS REQUISITOS DEBERÍAN CUMPLIR EL EQUIPO?

Contar con capacitación en Buenas Prácticas de Fabricación y en el sistema HACCP. Si no tiene conocimiento, existe la posibilidad de buscar asesoría externa.

- Tener la capacidad de traspasar sus conocimientos a su equipo de trabajo.
- Ser capaces de liderar el cambio de cultura que se tiene que producir en la instalación de alimentos, desde el control de la calidad (producto final) al aseguramiento de la calidad (preventivo).
- Tener capacidad de supervisión para seguir de cerca la implementación y operación de cada uno de los aspectos del HACCP.
- Contar con un coordinador o responsable del equipo, que lidere sea el nexo con la dirección del establecimiento

PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

1. Identificar y analizar el o los peligros
2. Determinar los puntos críticos de control (PCC)
3. Establecer los límites críticos para cada PCC
4. Establecer un procedimiento de vigilancia
5. Establecer medidas correctivas
6. Verificar el plan HACCP
7. Mantener registros

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 21-08-2026	FECHA 2° FIRMA 18-09-2026	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Ingrid Moreno Chagcin	1.023.920.672	Ingrid M.	Ingrid M			
Liz Diaz Ramirez	1033732145	Liz Diaz	Liz Diaz			
Sandra Psuspes	52304933	Sandra S	Sandra S			
Lola caballos	1033723743	Lola caballos	lola ceballos			
Kelly Smick Ruiz	52743378	Kelly Ruiz.	KellyRuiz			
Jennifer Bonilla	1013642196	Jennifer B.	Jennifer B			
Nicol Garcia.	1000615352	Nicol Garcia	Nicol Garcia			
Elena Peñaloza	52035384	Elena P.	Elena P			
Diana Vargas	52434347	Diana V.	Diana V.			
Carolina Caldas	1000621287	Carolina	CarolinaC			
Yenny P. Lozano I.	52745699	Yenny L.	. Yenny L.			

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 27-08-2026	FECHA 2° FIRMA 18-09-2026	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Laura Mateus Olaya	1032426418	Laura M.	Laura Mateus.			
Vanessa Contreras	1000224108	Vanessa L.	Vanessa L.			
Sharon Ramirez	1000603270	Sharon R.	Sharon R.			
Jennifer Bareño	1022366015	Yennifer Bareño	Yennifer Bareño			
Luz Stella Suarez P	51703872	Stella Suarez P	Luz Stella Suarez			
Silvy Posada B	1023.866.349	Silvy Posada	Silvy Posada			
Miguel Angel Almeciga	1022419120	Miguel Almeciga	Miguel Almeciga			
Veronica cala	50210/9	Veronica cala	Veronica cala			
Maritz Novoa	51994064	Maritz Novoa	Maritz Novoa			
Jennifer Alonso C	1033770123	Jennifer A.	Jennifer A.			
John Jairo Gomez	80434328					

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 21-08-2026	FECHA 2° FIRMA 18-09-2026	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Manuel Tenorio Chaca	5234045					
Martha Valles	41745707					
Maria fernada Reyes	1054252302					
Aleida Rubiano	65586182					
Yolanda Ramos	41778795					
Elona Vargas	52601145					

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/09/2026

Nombre : Sirley posada **Documento:** 1023866349

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

(A) Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Elena Penaloza **Documento:** 52035784

10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

X Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

XLimpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Sandra Patricia Suspes **Documento:** 52301933

10
10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Jennifer Barrero Nuñez **Documento:** 1022366015

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

A. Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (✓)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (✓)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (✓)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (✓)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (✓)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (✓)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Sharon Ramirez. **Documento:** 1000603270.

10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

X A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

X Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/09/2026

Nombre : lola ceballos **Documento:** 1033923743

90

100

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (V)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Luz Diaz Ramirez **Documento:** 1033932145

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Yenny Lotano **Documento:** 52.745.699.

10
10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

✓ A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

✓ Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA: 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Gloria Vargas **Documento:** 52601145

10
10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante periodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Laura Mateus **Documento:** 1032426418

10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Paola Carolina Caldas N. **Documento:** 1000621289.

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante periodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

(A) Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/09/2026

Nombre : Nicol García Hincapie **Documento:** 1000615352

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

X Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

X Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre Jennifer Bonilla **Documento:** 1012642196 Bta

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

X A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

X Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Ingrid Moreno Chacon **Documento:** 1023920672

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

(A) Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Diana Vargas **Documento:** 52.434.347

EVALUACON

¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Vanessa Cordero **Documento:** 1000724108

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Kelly Smick Ruiz B **Documento:** 52403378

10
10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

A. Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Yoana Urrego **Documento:** 52315415

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Veronica Cortes **Documento:** 5021019

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Haylee Yolay **Documento:** 51.994.064

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Yulanda Ramos **Documento:**

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V.)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Higual Almeyda **Documento:** 1022419120

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Martha Valles **Documento:** 47745403

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros
Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10.Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:18/09/2026

Nombre : Mauro Fernando Rojas S **Documento:** 1054252302

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

A. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar (V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACION SEGUNDA CAPACITACION	PÁGINA: 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/09/2026

Nombre : Adelaida Rubiano **Documento:** 65.586.182

10/10

EVALUACON

1.¿Cómo deben ser los implementos utilizados para la manipulación de alimentos?

B. Deben estar limpios, en buen estado, ser de materiales adecuados y facilitar su correcta limpieza y desinfección.
B. Pueden estar deteriorados siempre que se utilicen únicamente para alimentos cocidos.
C. Pueden ser de cualquier material, aunque sean difíciles de limpiar.
D. No es necesario limpiarlos si se utilizan durante períodos cortos.

2. ¿Cuáles son los programas del plan de saneamiento básico?

Limpieza y desinfección, desechos sólidos, abastecimiento o suministro de agua potable, control de plagas
BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos solidos
Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.
Desinfección de pisos, paredes y mesas

MARCA FALSO O VERDADERO

3.¿El HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control? (V)
4.. El propósito HACCP es mejorar la inocuidad de los alimentos ayudando a evitar que peligros microbiológicos (V)
5. Uno de los principios del sistema HACCP es "Realizar un análisis de peligros Identificar los peligros biológicos, químicos y físicos" (V)
6. Los requisitos que debe cumplir el equipo HACCP son tener conocimiento y responsabilidad en el control de calidad, la producción, las materias primas, el almacenamiento del producto final (V)
7. La capacitación de BPM no es un requisito debe con el que debe contar el equipo HACCP (F)
8. Identificar y analizar el o los peligros y determinar los puntos críticos de control son principios del HACCP (V)
9. El plan de saneamiento no hace parte del sistema HACCP (F)
10. Los 7 principios del sistema HACCP son: Analizar peligros → 2. Identificar PCC → 3. Establecer límites críticos → 4. Monitorear → 5. Aplicar acciones correctivas → 6. Verificar → 7. Documentar y registrar V

Powered by CamScanner