ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 26/09/2026
HORA INICIO: 10:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 12:30 pm

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2026.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con el **JARDIN INFANTIL COLOR KIDS .**

1. OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN

Fortalecer los conocimientos y prácticas del talento humano de la FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA frente al manejo adecuado de los residuos sólidos, la prevención y control integrado de plagas, la conservación de la cadena de frío, el control y registro de temperaturas, la aplicación del método PEPS —Primeras Entradas, Primeras Salidas— y la verificación de la vida útil de los alimentos.

La capacitación busca que el personal reconozca la importancia de aplicar estas medidas de manera permanente y articulada, entendiendo que una adecuada gestión de residuos, el control de plagas y la correcta conservación de los alimentos son componentes fundamentales para prevenir contaminación, deterioro, desperdicio y riesgos asociados a la inocuidad alimentaria.

De igual manera, se pretende fortalecer una cultura institucional basada en la prevención, el autocuidado, la responsabilidad individual y colectiva, el cumplimiento de los procedimientos establecidos y la protección de la salud y bienestar de los niños y niñas atendidos por el servicio.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Socializar los principales aspectos de la **Resolución 2184 de 2019** relacionados con la separación de residuos sólidos en la fuente.
2. Fortalecer la correcta clasificación de residuos mediante el código de colores establecido para el territorio nacional.

Powered by CamScanner

3. Reconocer las condiciones que favorecen la aparición y proliferación de plagas dentro de las instalaciones.
4. Promover acciones preventivas para evitar la presencia de insectos, roedores y otros vectores.
5. Fortalecer el conocimiento sobre la importancia de conservar la cadena de frío durante la recepción, almacenamiento, preparación y conservación de alimentos.
6. Enseñar la importancia de realizar controles y registros periódicos de temperatura.
7. Comprender y aplicar correctamente el sistema PEPS en el almacenamiento de alimentos.
8. Fortalecer la revisión de fechas de vencimiento, fechas de consumo preferente, condiciones del empaque y vida útil de los productos.
9. Identificar prácticas incorrectas que puedan generar contaminación cruzada, deterioro de alimentos o pérdida de inocuidad.
10. Promover la responsabilidad colectiva del talento humano frente al cumplimiento de los procedimientos institucionales.

3. DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

3.1. RESOLUCIÓN 2184 DE 2019 Y SEGREGACIÓN DE RESIDUOS

3.1.1. Descripción del tema

Se explicó al personal que la gestión adecuada de los residuos comienza desde el lugar donde estos son generados. Por esta razón, la separación en la fuente constituye una acción preventiva que permite clasificar los residuos de acuerdo con sus características y facilitar posteriormente su aprovechamiento, tratamiento o disposición.

La Resolución 2184 de 2019 adoptó el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, estableciendo:

- **Color blanco:** residuos aprovechables.
- **Color verde:** residuos orgánicos aprovechables.
- **Color negro:** residuos no aprovechables.

El Ministerio de Ambiente señala que dentro de los residuos aprovechables se encuentran materiales como plástico, vidrio, metales, papel y cartón, siempre que se encuentren en condiciones adecuadas para su aprovechamiento. Los residuos orgánicos aprovechables incluyen, entre otros, restos de comida y residuos vegetales.

3.1.2. Aplicación en el Jardín Infantil

Powered by CamScanner

Dentro del Jardín Infantil se deberá garantizar que los recipientes destinados a la disposición de residuos se encuentren:

- Identificados.
- Limpios.
- En buen estado.
- Ubicados estratégicamente.
- Dotados con bolsas correspondientes.
- Accesibles para el personal.
- Alejados, en lo posible, de fuentes de contaminación de alimentos.

La separación deberá realizarse inmediatamente después de generar el residuo y no posteriormente, evitando mezclar residuos aprovechables con residuos orgánicos o no aprovechables.

3.1.3. Ejemplos prácticos

Recipiente blanco:

- Botellas plásticas limpias.
- Envases aprovechables.
- Cartón limpio.
- Papel limpio.
- Envases metálicos.
- Vidrio aprovechable.

Recipiente verde:

- Restos de frutas.
- Cáscaras.
- Restos de verduras.
- Residuos orgánicos de alimentos.

Recipiente negro:

- Papel higiénico.
- Servilletas contaminadas.
- Materiales contaminados con alimentos.
- Residuos que no pueden ser aprovechados mediante los sistemas ordinarios de reciclaje.

El Ministerio de Ambiente también precisa que los residuos aprovechables deben presentarse limpios y secos para facilitar su aprovechamiento.

3.1.4. Recomendaciones

Se recomendó al personal:

- No mezclar residuos.
- No depositar residuos orgánicos en recipientes de aprovechables.
- Evitar llenar excesivamente los recipientes.

Powered by CamScanner

- Realizar cambio oportuno de bolsas.
- Mantener las canecas limpias.
- Mantener las tapas y superficies en buenas condiciones cuando corresponda.
- Realizar limpieza y desinfección de los recipientes.
- No almacenar residuos durante periodos prolongados.
- Mantener los residuos alejados de alimentos, utensilios y superficies de preparación.

4. PREVENCIÓN Y CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

4.1. Descripción

Se explicó que el control integrado de plagas no consiste únicamente en eliminar una plaga cuando aparece, sino principalmente en **prevenir las condiciones que permiten su ingreso, refugio, reproducción y permanencia**.

Las plagas pueden convertirse en vehículos de contaminación y afectar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y de los alimentos.

Entre las principales plagas que pueden presentarse se encuentran:

- Cucarachas.
- Moscas.
- Hormigas.
- Roedores.
- Otros insectos rastreros o voladores.

La normativa sanitaria de alimentos establece la necesidad de mantener condiciones higiénicas que permitan prevenir la contaminación. El Decreto 3075 de 1997, como antecedente sanitario de las buenas prácticas de manufactura, establece que las actividades relacionadas con alimentos deben desarrollarse bajo principios de higiene y que las instalaciones deben mantenerse en condiciones que reduzcan fuentes de contaminación.

La normativa sanitaria vigente de alimentos incluye la Resolución 2674 de 2013 dentro del marco regulatorio de buenas prácticas de manufactura e inocuidad.

4.2. Factores que favorecen la presencia de plagas

Durante la capacitación se identificaron como factores de riesgo:

- Residuos acumulados.
- Restos de alimentos.
- Derrames no atendidos.
- Alimentos almacenados incorrectamente.
- Humedad.
- Grietas y orificios.

Powered by CamScanner

- Puertas o ventanas sin protección adecuada.
- Desorden en bodegas.
- Alimentos sin protección.
- Recipientes de residuos abiertos o deteriorados.
- Falta de limpieza.
- Presencia de agua estancada.

4.3. Medidas preventivas

Se recomendó:

1. Mantener las áreas limpias y organizadas.
2. Limpiar inmediatamente cualquier derrame.
3. Mantener los alimentos protegidos.
4. No almacenar alimentos directamente sobre el piso.
5. Mantener los residuos controlados.
6. Revisar periódicamente paredes, techos, pisos, puertas y ventanas.
7. Informar inmediatamente cualquier evidencia de plaga.
8. Mantener puertas cerradas cuando corresponda.
9. Evitar acumulación innecesaria de objetos.
10. Cumplir los cronogramas institucionales de limpieza, desinfección y control de plagas.

Evidencias que deben reportarse

El personal debe informar la presencia de:

- Excrementos.
- Huellas.
- Insectos vivos o muertos.
- Huevos o larvas.
- Empaques roídos.
- Olores extraños.
- Daños en materiales.
- Nidos o refugios.

5. CADENA DE FRÍO

5.1. Descripción

Se explicó que la cadena de frío corresponde al conjunto de condiciones de temperatura que deben mantenerse durante las diferentes etapas por las que atraviesan determinados alimentos, desde su recepción hasta su almacenamiento, preparación y conservación.

Su finalidad es evitar o disminuir el crecimiento de microorganismos y conservar las características de calidad e inocuidad del alimento.

Powered by CamScanner

La Resolución 2674 de 2013 establece controles relacionados con tiempo y temperatura y señala que los alimentos que permiten el rápido crecimiento de microorganismos deben mantenerse bajo condiciones que eviten su proliferación. Entre las medidas contempladas están la refrigeración a **4 °C ± 2 °C**, la conservación en estado congelado y el mantenimiento de alimentos calientes por encima de **60 °C**, según corresponda.

5.2. Aplicación práctica

La cadena de frío debe ser controlada durante:

- Recepción de alimentos.
- Traslado.
- Almacenamiento.
- Refrigeración.
- Congelación.
- Descongelación.
- Preparación.
- Conservación temporal.
- Servicio, cuando aplique.

Se debe evitar dejar alimentos perecederos expuestos innecesariamente a temperatura ambiente.

El Ministerio de Salud recomienda proteger los alimentos, separar crudos de cocidos, evitar mantener alimentos perecederos a temperatura ambiente durante periodos prolongados y no realizar descongelación a temperatura ambiente.

6. CONTROL Y REGISTRO DE TEMPERATURAS

6.1. Importancia

El control de temperatura permite verificar objetivamente si los equipos y procesos están funcionando dentro de los parámetros establecidos.

No es suficiente observar que una nevera "está fría". Se debe realizar la medición mediante un termómetro adecuado y dejar evidencia del control cuando así lo establezca el procedimiento institucional.

6.2. Buenas prácticas

El personal deberá:

- Verificar el estado del termómetro.
- Realizar la lectura correctamente.
- Registrar la temperatura.
- Evitar dejar las puertas abiertas innecesariamente.
- No sobrecargar los equipos.
- Permitir circulación adecuada del aire frío.

Powered by CamScanner

- Revisar el funcionamiento del equipo.
- Reportar desviaciones.
- Aplicar acciones correctivas cuando se presente una temperatura fuera del rango establecido.

Ejemplo de registro

Fecha	Hora	Equipo	Temperatura	Responsable	Observación/acción correctiva
___	___	Nevera	___ °C	___	___
___	___	Congelador	___ °C	___	___
___	___	Nevera	___ °C	___	___

Se aclaró que los rangos específicos deben corresponder al tipo de alimento, equipo y procedimiento institucional aplicable.

7. MÉTODO PEPS

7.1. Concepto

PEPS significa:

PRIMERAS ENTRADAS – PRIMERAS SALIDAS.

Este método permite organizar los alimentos de tal manera que los productos que ingresaron primero sean utilizados primero, disminuyendo el riesgo de vencimiento, deterioro y desperdicio.

7.2. Aplicación

Al recibir nuevos productos, el personal deberá verificar:

- Fecha de vencimiento.
- Fecha de elaboración cuando corresponda.
- Integridad del empaque.
- Condiciones organolépticas.
- Lote.
- Cantidad recibida.
- Condiciones de transporte.
- Condiciones de almacenamiento.

Powered by CamScanner

Posteriormente, los productos que tienen una fecha de vencimiento más próxima deberán quedar ubicados de manera que sean utilizados prioritariamente.

Ejemplo

Si existen tres paquetes de arroz:

- Producto A: vence en octubre.
- Producto B: vence en noviembre.
- Producto C: vence en diciembre.

El producto A debe organizarse para ser utilizado primero.

7.3. Importancia del PEPS

La aplicación adecuada del sistema permite:

- Reducir pérdidas.
- Evitar vencimientos.
- Mejorar la organización.
- Facilitar inventarios.
- Optimizar recursos.
- Disminuir desperdicios.
- Facilitar la trazabilidad.

8. VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

8.1. Concepto

La vida útil corresponde al periodo durante el cual un alimento puede conservar sus características y condiciones establecidas de calidad e inocuidad cuando se mantiene bajo las condiciones indicadas por el fabricante y/o las condiciones técnicas aplicables.

Se explicó al personal que la vida útil no debe interpretarse únicamente como una fecha escrita en el empaque. También deben observarse las condiciones de conservación y el estado real del producto.

8.2. Verificación

Antes de utilizar un alimento se debe comprobar:

- Fecha de vencimiento.
- Integridad del empaque.
- Ausencia de abombamientos.
- Ausencia de fugas.
- Ausencia de humedad anormal.
- Ausencia de mohos.
- Ausencia de olores extraños.
- Ausencia de cambios anormales de color.
- Condiciones adecuadas de almacenamiento.

Powered by CamScanner

Un alimento que presente deterioro, alteración, contaminación o condiciones que generen dudas sobre su inocuidad **no debe utilizarse**.

8.3. Después de abrir un producto

Se explicó que, una vez abierto un alimento, pueden cambiar las condiciones de conservación y el tiempo disponible para su utilización. Por ello se deben seguir las indicaciones del fabricante y los procedimientos institucionales.

Cuando corresponda, se deberá identificar el producto con:

- Fecha de apertura.
- Fecha límite de utilización establecida.
- Responsable.
- Condición especial de almacenamiento.

9. ARTICULACIÓN ENTRE LOS TEMAS

Se explicó que los temas desarrollados no funcionan de manera independiente. Existe una relación directa entre:

Residuos → Limpieza → Control de plagas → Almacenamiento → Temperatura → PEPS → Vida útil → Inocuidad.

Por ejemplo, una mala disposición de residuos puede favorecer la presencia de plagas. La presencia de plagas puede generar contaminación de alimentos. Una refrigeración inadecuada puede favorecer el crecimiento de microorganismos. Una mala rotación puede ocasionar vencimiento de productos. Por esta razón, todas las actividades deben desarrollarse de manera articulada.

10. DINÁMICAS DE CAPACITACIÓN

DINÁMICA 1. "¿EN QUÉ CANECA VA?"

Objetivo

Fortalecer la identificación de los residuos según el código de colores.

Metodología

Se prepararon diferentes elementos o imágenes representativas de residuos:

- Botella plástica.
- Cáscara de fruta.
- Papel limpio.
- Servilleta contaminada.
- Cartón limpio.
- Restos de comida.
- Envases aprovechables.

Cada participante debía seleccionar el recipiente correspondiente.

Reflexión

Powered by CamScanner

Al finalizar se explicó que la correcta clasificación comienza en el [illegible] donde se genera el residuo y que una mala separación afecta las posibilidades de aprovechamiento.

11. DINÁMICA 2. "CAZADORES DE PLAGAS"

Objetivo

Identificar señales de presencia de plagas.

Metodología

Se presentaron diferentes situaciones hipotéticas:

Caso 1: Se encuentra un pequeño orificio en una pared de la bodega.
Caso 2: Aparecen pequeñas partículas negras cerca de los alimentos.
Caso 3: Se encuentra un alimento con el empaque deteriorado.
Caso 4: Se observan restos de alimentos debajo de un equipo.

Los participantes debían identificar:

1. El posible riesgo.
2. La plaga que podría estar relacionada.
3. La acción preventiva.
4. A quién se debe reportar.

Reflexión

Se reforzó que detectar tempranamente una señal permite intervenir antes de que la situación se convierta en una infestación.

12. DINÁMICA 3. "EL TERMÓMETRO HABLA"

Objetivo

Fortalecer la importancia de la medición y registro de temperaturas.

Metodología

Se presentaron diferentes lecturas hipotéticas de temperatura y los participantes debían determinar:

- Si la temperatura corresponde al equipo o alimento evaluado.
- Qué riesgo puede representar.
- Qué acción debería realizarse.
- Cómo debe registrarse.

Se hizo énfasis en que las temperaturas deben verificarse mediante instrumentos de medición y registrarse de acuerdo con el procedimiento institucional.

13. DINÁMICA 4. "ORDENEMOS LA BODEGA"

Objetivo

Aplicar el método PEPS.

Powered by CamScanner

Metodología
Se entregaron tarjetas simulando productos con diferentes fechas de vencimiento. Los participantes debían organizar los productos desde el que debía utilizarse primero hasta el que podía utilizarse posteriormente.
Reflexión
Se reforzó que una bodega organizada facilita el control de inventarios, disminuye pérdidas y ayuda a evitar el vencimiento de productos.

14. DINÁMICA 5. "¿LO UTILIZAMOS O LO RETIRAMOS?"

Objetivo
Fortalecer la capacidad para identificar alimentos que presentan condiciones no aptas para utilización.
Metodología
Se presentaron casos como:

- Producto vencido.
- Producto próximo a vencer.
- Empaque abierto.
- Envase inflado.
- Producto con olor extraño.
- Producto correctamente almacenado.
- Producto sin identificación después de apertura.

Los participantes debían clasificar cada situación como:
APTO / REQUIERE VERIFICACIÓN / NO UTILIZAR
Posteriormente se realizó la explicación correspondiente.

15. RECOMENDACIONES GENERALES

Como resultado de la capacitación se establecieron las siguientes recomendaciones:

1. Cumplir permanentemente con el código de colores para la separación de residuos.
2. Evitar la mezcla de residuos aprovechables, orgánicos y no aprovechables.
3. Mantener los recipientes de residuos limpios, identificados y en buen estado.
4. Realizar limpieza y desinfección de las áreas según los procedimientos institucionales.
5. Reportar inmediatamente cualquier evidencia de plagas.
6. Mantener los alimentos protegidos y organizados.
7. Evitar almacenar productos directamente sobre el piso.
8. Realizar control periódico de temperaturas.

Powered by CamScanner

9. Mantener actualizados los registros de temperatura.
10. Verificar el funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación.
11. Evitar abrir innecesariamente las puertas de los equipos de refrigeración.
12. Aplicar permanentemente el sistema PEPS.
13. Revisar fechas de vencimiento antes de utilizar cualquier producto.
14. Verificar las condiciones del empaque.
15. No utilizar alimentos que presenten alteraciones, deterioro o condiciones que comprometan su inocuidad.
16. Registrar y reportar las desviaciones identificadas.
17. Mantener las áreas de almacenamiento limpias, secas, ordenadas y libres de elementos innecesarios.
18. Garantizar que todo el personal conozca los procedimientos institucionales relacionados con almacenamiento, limpieza, desinfección, residuos y control de plagas.
19. Realizar seguimiento periódico al cumplimiento de las acciones.
20. Fortalecer continuamente la cultura de prevención dentro del Jardín Infantil.

16. COMPROMISOS

No.	Compromiso	Responsable	Fecha de cumplimiento	Seguimiento
1	Aplicar correctamente el código de colores para residuos.	Todo el personal	Permanente	Verificación periódica
2	Mantener las áreas libres de condiciones que favorezcan plagas.	Todo el personal	Permanente	Inspecciones
3	Realizar y registrar controles de temperatura.	Personal responsable de alimentos	Permanente	Revisión de formatos

Powered by CamScanner

No.	Compromiso	Responsable	Fecha de cumplimiento	Seguimiento
4	Aplicar el método PEPS.	Personal de almacenamiento/alimentos	Permanente	Inventarios
5	Revisar fechas de vencimiento y vida útil.	Personal responsable	Permanente	Verificación
6	Reportar oportunamente cualquier desviación.	Todo el personal	Inmediato	Seguimiento
7	Cumplir los protocolos institucionales de limpieza y desinfección.	Todo el personal	Permanente	Supervisión

17. EVALUACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

Al finalizar la actividad se realizó una evaluación participativa mediante preguntas y situaciones prácticas.

Preguntas orientadoras

1. ¿Qué residuos deben depositarse en el recipiente blanco?
2. ¿Qué residuos corresponden al recipiente verde?
3. ¿Qué residuos se depositan en el recipiente negro?
4. ¿Por qué es importante separar los residuos desde la fuente?
5. ¿Qué condiciones pueden favorecer la aparición de plagas?
6. ¿Qué señales pueden indicar presencia de roedores o insectos?
7. ¿Por qué es importante conservar la cadena de frío?
8. ¿Qué importancia tiene el registro de temperaturas?
9. ¿Qué significa PEPS?
10. ¿Por qué se deben revisar las fechas de vencimiento?
11. ¿Qué se debe hacer cuando un producto presenta un empaque deteriorado?
12. ¿Qué procedimiento debe seguirse cuando se identifica una desviación de temperatura?
13. ¿Qué importancia tiene mantener organizada la bodega?

Powered by CamScanner

14. ¿Por qué los residuos pueden favorecer la presencia de plaga
15. ¿Qué responsabilidad tiene cada colaborador en la prevención de riesgos?

La evaluación permitió identificar los conocimientos adquiridos y reforzar aquellos aspectos que requirieron aclaración.

18. CONCLUSIONES

La capacitación permitió fortalecer los conocimientos del talento humano respecto a la importancia de implementar prácticas adecuadas de manejo de residuos, prevención de plagas, conservación de alimentos, control de temperaturas, rotación de productos y verificación de vida útil.

Se destacó que la seguridad e inocuidad de los alimentos no depende exclusivamente de la persona encargada de la preparación o almacenamiento, sino del compromiso de todo el equipo de trabajo.

La correcta separación de residuos contribuye a una gestión ambiental adecuada y facilita el aprovechamiento de materiales. La Resolución 2184 de 2019 establece el esquema nacional de colores para esta separación.

De igual manera, el control integrado de plagas debe orientarse principalmente hacia la prevención, manteniendo condiciones adecuadas de limpieza, orden, almacenamiento y control de residuos.

En relación con la cadena de frío, se enfatizó que el control de tiempo y temperatura constituye una medida fundamental para disminuir riesgos microbiológicos. La Resolución 2674 de 2013 establece, para alimentos susceptibles al crecimiento rápido de microorganismos, condiciones de refrigeración de 4 °C ± 2 °C, congelación o mantenimiento en caliente por encima de 60 °C, según el alimento y el proceso correspondiente.

Finalmente, la aplicación del método PEPS y la revisión permanente de la vida útil permiten mejorar la rotación de inventarios, reducir pérdidas y contribuir a que los alimentos utilizados en el servicio se encuentren dentro de las condiciones establecidas.

Se concluye que la capacitación debe complementarse con seguimiento, observación directa, revisión de registros y retroalimentación permanente, con el propósito de convertir los conocimientos adquiridos en prácticas cotidianas y sostenibles dentro del Jardín Infantil.

19. SOPORTES DE LA CAPACITACIÓN

Como evidencia de la actividad se recomienda conservar:

- Registro de asistencia.
- Registro fotográfico.

Powered by CamScanner

- Presentación o material utilizado.
- Evaluación de conocimientos.
- Formatos de control de temperatura.
- Formatos de inspección de plagas.
- Registros de limpieza y desinfección.
- Registros de almacenamiento.
- Inventarios.
- Evidencias de aplicación del método PEPS.
- Compromisos establecidos.
- Seguimiento a las acciones de mejora.

20. CIERRE

Siendo las 12:30 pm horas del día 19 de septiembre de 2026, se da por terminada la capacitación, dejando constancia de que los participantes recibieron orientación sobre los temas establecidos, participaron en las actividades prácticas y tuvieron la oportunidad de expresar dudas, inquietudes y recomendaciones relacionadas con la aplicación de los procedimientos.

Se establece como compromiso institucional continuar fortaleciendo las prácticas de prevención, higiene, almacenamiento seguro, manejo responsable de residuos y control de los factores que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y las condiciones sanitarias del servicio.

Powered by CamScanner

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (2) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA
Marcela Diaz Garzón	1016032952	
Olga Lucia Vasquez	39655726	
Maria Camila Alvarez	1055226299	
Jhojana Pinzon Suarez	1069726886	
Ana d. Carrillo M	52931007	
Julia Sanchez	39696527	
Mary Cristina Pinto	51841463	
Marcela Velosa Barón	52783812	
Vanessa Ortiz	1073254768	

La presente se firma a los 26 días del mes de septiembre de 2026.

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Btá

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Vanessa Ortiz
Cargo: Profesional en atención primera infancia
Fecha: 26-09-2026

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	5 / 5	100 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Vanessa Ortiz
Firma: [signature]

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS
Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.
Nombre: Yoneda Cm
Cargo: Operaria
Fecha: 26 09 26
Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones
Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☐	☒ X
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☐	☒ X
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☒	☐ X
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	2 / 5	40 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.
Responsable de la evaluación: Yoneda Carrillo Murillo
Firma: Yoneda Carrillo Murillo

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Julio Sanchez
Cargo: Auxiliar Servicios Generales
Fecha: 26-09-2026

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☐	☒ ✗
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☐	☒ ✗
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☒ ✗	☐
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	2 / 5	40 %
Postest	___ / 5	___ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Julia Sanchez
Firma: Julia Sanchez

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Maria Camila Arias Chavarro
Cargo: Servicios Generales
Fecha: 26/ Septiembre/ 2026

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frio permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	5 / 5	100 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Maria Camila Arias
Firma: Camila Arias

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Marcela Veloza Barón
Cargo: Aux Servicios Generales
Fecha: 26- Sep. 2026

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☑ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☑ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☑ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☑ X	☐
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☑ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	4 / 5	80 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Marcela Veloza Barón
Firma: _____

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Olga Lucia Vasquez
Cargo: Manipuladora de Alimentos
Fecha: 26-9-26

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	5 / 5	100 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Olga Lucia Vasquez
Firma: Olga Lucia Vasquez

MABU ASESORÍAS
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Jhojana Alexandra Pinzon
Cargo: M. de Alimentos
Fecha: 26-04-26

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	5 / 5	100 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Jhojana pinzon Suarez
Firma:

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Marcela Diaz Garzon
Cargo: Manipuladora de alimentos.
Fecha: 26-09-26

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☐	☒ ✓
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☒ ✓	☐
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	3 / 5	60 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Marcela Diaz Garzón
Firma: _____

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Maria Cristina Pinto
Cargo: M. de Alimentos
Fecha: 26 de Sept-2026

Tipo de evaluación: ☒ PRETEST ☐ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☐	☒ X
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	4 / 5	80 %
Postest	____ / 5	____ %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Maria Cristina Pinto
Firma: _____

MABU ASESORIAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Vanessa Ortiz
Cargo: Profesional en atención primera Infancia
Fecha: 26-09-2026

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Vanessa Ortiz
Firma: Vanessa

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Eyneda Carrillo Murillo
Cargo: Operaria
Fecha: 26 04 26

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Eyneda Carrillo Murillo
Firma: Eyneda Carrillo Murillo

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Julia Sanchez
Cargo: Auxiliar Servicios Generales
Fecha: 26-09-2026

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frio permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Julia Sanchez
Firma: Julia Sanchez

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: María Camila Arias
Cargo: Servicios Generales
Fecha: 26 | septiembre | 2026
Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones
Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	____ / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: María Camila Arias
Firma: Camila Arias

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Marcela Veloza Barón
Cargo: Aux Servicios Generales
Fecha: 26 Sep. 2026

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☑	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☑	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☑	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☑
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☑

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Marcela Veloza Barón
Firma:

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Olga Lucia Vasquez
Cargo: Manipuladora de Alimentos
Fecha: 26 - 9 - 26

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El metodo PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Olga Lucia Vasquez
Firma: Olga Lucia Vasquez

Powered by CamScanner

MABU asesorías
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Ihayra Piñón Suarez
Cargo: Mixor alimentos
Fecha: 26-09-26

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☑ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Ihayra piñón Suarez
Firma:

MABU asesorías
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS
ASESORÍAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Marcela Diaz Garzón
Cargo: Manipuladora de Alimentos
Fecha: 26-09-26

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Marcela Diaz Garzón
Firma:

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

EVALUACIÓN PRETEST Y POSTEST
JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO SAN PABLO MANITOS UNIDAS

Tema: Manejo de residuos, prevención y control de plagas, cadena de frío, control de temperaturas, PEPS y vida útil de los alimentos.

Nombre: Maria Cristina Pinto
Cargo: M. de Alimentos
Fecha: 26 de sept 2026.

Tipo de evaluación: ☐ PRETEST ☒ POSTEST

Instrucciones

Lea cuidadosamente cada afirmación y marque con una **X** la opción que considere correcta.

No.	Afirmación	Verdadero	Falso
1	Los residuos aprovechables deben separarse de los residuos orgánicos y no aprovechables desde el momento en que se generan.	☒ ✓	☐
2	Mantener los alimentos protegidos, las áreas limpias y los residuos controlados ayuda a prevenir la presencia de plagas.	☒ ✓	☐
3	La cadena de frío permite conservar adecuadamente los alimentos que requieren control de temperatura y ayuda a prevenir su deterioro.	☒ ✓	☐
4	El método PEPS significa utilizar primero los productos que ingresaron de últimos al almacenamiento.	☐	☒ ✓
5	Un alimento vencido o que presente signos de deterioro debe utilizarse siempre que tenga buen aspecto.	☐	☒ ✓

COMPARACIÓN PRETEST – POSTEST

Evaluación	Puntaje obtenido	Porcentaje
Pretest	____ / 5	____ %
Postest	5 / 5	100 %

Observación: La comparación entre los resultados del pretest y postest permite identificar el nivel de conocimiento inicial y evidenciar los aprendizajes adquiridos después de la capacitación.

Responsable de la evaluación: Maria Cristina Pinto
Firma: _____

Powered by CamScanner