LG Calidad alimentaria

1589

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) WESLEY DANNA CASTRO
Identificación: CC: 1023977331
FECHA DEL CURSO: Día 19 Mes 06 Año 2026
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No.

EJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
WESLY DANNA CASTRO
CC. 1023977331

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

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

MODULO 2 FECHA _____

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

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

MODULO 5 FECHA_____

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- normatividad
- resolución
- inventario
- evaluación tema visto y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		19 JUN 2020				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

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

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

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

Nombre: Danna Castro Fecha: manipulación Cargo: 19 JUN 2026

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ¿CUÁL ES UNA PRÁCTICA CORRECTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Utilizar la misma tabla para carnes y verduras sin lavar.
b) Separar alimentos crudos de los cocidos.
c) Guardar todos los alimentos juntos.
d) Utilizar los mismos utensilios para todo

8. ¿QUÉ SIGNIFICA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Mezclar diferentes bebidas.
b) Transferencia de microorganismos de un alimento o superficie contaminada a otra limpia.
c) Cocinar varios alimentos juntos.
d) Lavar los alimentos.

9. ¿QUÉ TEMPERATURA AYUDA A CONSERVAR ALIMENTOS REFRIGERADOS DE FORMA SEGURA?

a) Entre 0 ° C y 5 ° C.
b) Entre 15 ° C y 20 ° C.
c) Entre 25 ° C y 30 ° C.
d) Más de 35 ° C.

10. ¿QUÉ DEBE HACERSE CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS?

a) Dejarlos cerca de los alimentos.
b) Almacenarlos en recipientes con tapa y retirarlos periódicamente.
c) Acumularlos durante toda la semana.
d) Colocarlos en el piso.

11. ¿CUÁL ES LA FORMA CORRECTA DE SECAR LAS MANOS?

a) Con el uniforme.
b) Con una toalla reutilizable.
c) Con toallas desechables o secador de aire.
d) Al aire libre.

12. ¿QUÉ ACCIÓN AYUDA A PREVENIR PLAGAS?

a) Mantener residuos expuestos.
b) Mantener limpieza y orden en las instalaciones.
c) Dejar puertas abiertas.
d) Almacenar alimentos en el suelo

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

LG Calidad alimentaria

1588

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) FRANCY OMAIRA CASTRO
Identificación: CC: 52442836
FECHA DEL CURSO: Día 19 Mes 06 Año 2026
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No.

EJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
FRANCY OMAIRA CASTRO
CC. 52442836

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

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

*MODULO 2 FECHA*_____

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

*MODULO 3 FECHA*_____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

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

MODULO 5 FECHA_____

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		19 JUN 2026				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

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

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

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

Nombre: Franey Maria Tarra Fecha: Manipulación Cargo: 19 JUN 2020

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ¿CUÁL ES UNA PRÁCTICA CORRECTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Utilizar la misma tabla para carnes y verduras sin lavar.
b) Separar alimentos crudos de los cocidos.
c) Guardar todos los alimentos juntos.
d) Utilizar los mismos utensilios para todo

8. ¿QUÉ SIGNIFICA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Mezclar diferentes bebidas.
b) Transferencia de microorganismos de un alimento o superficie contaminada a otra limpia.
c) Cocinar varios alimentos juntos.
d) Lavar los alimentos.

9. ¿QUÉ TEMPERATURA AYUDA A CONSERVAR ALIMENTOS REFRIGERADOS DE FORMA SEGURA?

a) Entre 0 ° C y 5 ° C.
b) Entre 15 ° C y 20 ° C.
c) Entre 25 ° C y 30 ° C.
d) Más de 35 ° C.

10. ¿QUÉ DEBE HACERSE CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS?

a) Dejarlos cerca de los alimentos.
b) Almacenarlos en recipientes con tapa y retirarlos periódicamente.
c) Acumularlos durante toda la semana.
d) Colocarlos en el piso.

11. ¿CUÁL ES LA FORMA CORRECTA DE SECAR LAS MANOS?

a) Con el uniforme.
b) Con una toalla reutilizable.
c) Con toallas desechables o secador de aire.
d) Al aire libre.

12. ¿QUÉ ACCIÓN AYUDA A PREVENIR PLAGAS?

a) Mantener residuos expuestos.
b) Mantener limpieza y orden en las instalaciones.
c) Dejar puertas abiertas.
d) Almacenar alimentos en el suelo

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Calidad alimentaria

1587

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) HEIDY JOHANNA CADAVID
Identificación: CC: 1033807341
FECHA DEL CURSO: Día 19 Mes 06 Año 2026
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No.

EJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO
HEIDY JOHANNA CADAVID
CC. 1033807341

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

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

MODULO 2 FECHA _____

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
- *vida útil*
- *envasado y etiquetado*
- *etiquetas*
- *cadena de frio*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 3 FECHA _____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES
- *salud*
- *higiene personal*
- *ropa de trabajo*
- *limpieza e higiene*
- *evaluación del tema visto y asistencia*

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

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

MODULO 5 FECHA_____

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		19 JUN 2026				

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INOCUIDAD DE ALIMENTOS

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

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

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

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

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ¿CUÁL ES UNA PRÁCTICA CORRECTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Utilizar la misma tabla para carnes y verduras sin lavar.
b) Separar alimentos crudos de los cocidos.
c) Guardar todos los alimentos juntos.
d) Utilizar los mismos utensilios para todo

8. ¿QUÉ SIGNIFICA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Mezclar diferentes bebidas.
b) Transferencia de microorganismos de un alimento o superficie contaminada a otra limpia.
c) Cocinar varios alimentos juntos.
d) Lavar los alimentos.

9. ¿QUÉ TEMPERATURA AYUDA A CONSERVAR ALIMENTOS REFRIGERADOS DE FORMA SEGURA?

a) Entre 0 ° C y 5 ° C.
b) Entre 15 ° C y 20 ° C.
c) Entre 25 ° C y 30 ° C.
d) Más de 35 ° C.

10. ¿QUÉ DEBE HACERSE CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS?

a) Dejarlos cerca de los alimentos.
b) Almacenarlos en recipientes con tapa y retirarlos periódicamente.
c) Acumularlos durante toda la semana.
d) Colocarlos en el piso.

11. ¿CUÁL ES LA FORMA CORRECTA DE SECAR LAS MANOS?

a) Con el uniforme.
b) Con una toalla reutilizable.
c) Con toallas desechables o secador de aire.
d) Al aire libre.

12. ¿QUÉ ACCIÓN AYUDA A PREVENIR PLAGAS?

a) Mantener residuos expuestos.
b) Mantener limpieza y orden en las instalaciones.
c) Dejar puertas abiertas.
d) Almacenar alimentos en el suelo

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR



Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez

No.

EJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM
JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719 / 2015 – DEC 1500/2007

NOMBRE DEL CAPACITADO

CLAUDIA JEANNET CRUZ

CC. 39796863

FECHA DE INICIO CURSO 19/06/2026

MODULO 1 FECHA 19 JUN 2026

CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION ALIMENTOS

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

MODULO 2 FECHA_____

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

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

MODULO 3 FECHA_____

HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES

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

MODULO 4 FECHA_____

SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC Y NORMATIVA

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

MODULO 5 FECHA_____

LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA

- *normatividad*
- *resolución*
- *inventario*
- *evaluación tema visto y asistencia carnetización*

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		19 JUN 2026				

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERO DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.

(ing. Alimentos).

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 12/12

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

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

Instrucciones: Marque con una (X) la respuesta correcta

1. ¿QUÉ ES UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ¿CUÁL ES UNA PRÁCTICA CORRECTA PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Utilizar la misma tabla para carnes y verduras sin lavar.
b) Separar alimentos crudos de los cocidos.
c) Guardar todos los alimentos juntos.
d) Utilizar los mismos utensilios para todo

8. ¿QUÉ SIGNIFICA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

a) Mezclar diferentes bebidas.
b) Transferencia de microorganismos de un alimento o superficie contaminada a otra limpia.
c) Cocinar varios alimentos juntos.
d) Lavar los alimentos.

9. ¿QUÉ TEMPERATURA AYUDA A CONSERVAR ALIMENTOS REFRIGERADOS DE FORMA SEGURA?

a) Entre 0 ° C y 5 ° C.
b) Entre 15 ° C y 20 ° C.
c) Entre 25 ° C y 30 ° C.
d) Más de 35 ° C.

10. ¿QUÉ DEBE HACERSE CON LOS RESIDUOS SÓLIDOS?

a) Dejarlos cerca de los alimentos.
b) Almacenarlos en recipientes con tapa y retirarlos periódicamente.
c) Acumularlos durante toda la semana.
d) Colocarlos en el piso.

11. ¿CUÁL ES LA FORMA CORRECTA DE SECAR LAS MANOS?

a) Con el uniforme.
b) Con una toalla reutilizable.
c) Con toallas desechables o secador de aire.
d) Al aire libre.

12. ¿QUÉ ACCIÓN AYUDA A PREVENIR PLAGAS?

a) Mantener residuos expuestos.
b) Mantener limpieza y orden en las instalaciones.
c) Dejar puertas abiertas.
d) Almacenar alimentos en el suelo

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Lugar	*JIC PORTAL DE LOS SUEÑOS*
Fecha	*19 JUNIO 2026*
Tema	*Socialización conceptos básicos de las BPM*
Desarrollo	**Objetivo** Socializar los conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), fortaleciendo los conocimientos del equipo sobre la manipulación segura de alimentos y las medidas necesarias para garantizar la inocuidad alimentaria de las niñas y los niños. Durante la jornada se abordaron los siguientes temas: • Definición e importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Higiene personal del manipulador de alimentos. • Correcto lavado y desinfección de manos. • Enfermedades de trasmisión alimentaria o toxinfección alimentaria **Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), también** conocidas como toxiinfecciones alimentarias, son enfermedades que se producen al consumir alimentos o agua contaminados con microorganismos (bacterias, virus, parásitos) o con sus toxinas. **Principales causas**: Mala higiene de los manipuladores de alimentos. Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Cocción insuficiente. Conservación de los alimentos a temperaturas inadecuadas. Consumo de agua o alimentos contaminados. **Síntomas más frecuentes:** Náuseas y vómito. Diarrea. Dolor abdominal. Fiebre. Dolor de cabeza. Deshidratación. Algunos microorganismos causantes: Salmonella. Escherichia coli (E. coli). Listeria monocytogenes. Staphylococcus aureus. Norovirus. **Medidas de prevención (BPM):** Lavarse las manos antes de manipular alimentos. Lavar y desinfectar frutas y verduras. Cocinar completamente los alimentos. Mantener la cadena de frío y conservar los alimentos a temperaturas seguras. Evitar la contaminación cruzada utilizando utensilios y superficies limpias. Consumir agua potable. Almacenar correctamente los alimentos. Estas medidas forman parte de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y ayudan a

prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos, protegiendo la salud de quienes los consumen.

contaminación de los alimentos

La contaminación de los alimentos ocurre cuando estos contienen agentes físicos, químicos o biológicos que pueden afectar su calidad e inocuidad y causar enfermedades en las personas.

Tipos de contaminación

Biológica: Producida por bacterias, virus, hongos o parásitos. Es la causa más frecuente de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Química: Ocurre por la presencia de detergentes, desinfectantes, plaguicidas, medicamentos veterinarios o metales pesados.

Física: Se presenta cuando objetos extraños llegan al alimento, como vidrio, cabello, piedras, plástico, metal, madera o insectos.

Fuentes de contaminación

El manipulador de alimentos: Mala higiene de manos, enfermedades, heridas descubiertas, tos o estornudos sobre los alimentos.

El agua: Agua no potable utilizada para preparar, lavar o cocinar alimentos.

Las materias primas: Alimentos contaminados desde su origen.

Los utensilios y equipos: Superficies, cuchillos, tablas y recipientes sucios o mal desinfectados.

El ambiente: Polvo, basura, plagas (moscas, cucarachas, roedores) y aire contaminado.

La contaminación cruzada: Contacto entre alimentos crudos y alimentos listos para el consumo, o entre utensilios y superficies contaminadas.

Medidas de prevención

Lavarse correctamente las manos.

Mantener una adecuada higiene personal.

Limpiar y desinfectar equipos, utensilios y superficies.

Utilizar agua potable.

Separar alimentos crudos de los cocidos o listos para consumir.

Cocinar los alimentos a temperaturas seguras.

Almacenar los alimentos correctamente y mantener la cadena de frío.

Controlar la presencia de plagas





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Quienes firman al final		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión			
Elaboró	*Nelly Vargas*		

Calidad alimentaria

SOCIALIZACION CAPACITACION
CONCEPTOS BASICOS MANIPULACION DE ALIMENTOS

- Socialización
- Manual de apoyo por WhatsApp
- Entrega de evaluaciones del tema visto para su respectiva revisión
- Firma asistencia

Fecha capacitación: 19 JUN 2026 Hora:_____

Nombre completos	No. cedula	Modulo No. 1	Duración	Firma
Heidy Johana Caballero	1033807311	1	2h	
Tatiana Cellis Vargas	1033683269	1	2h	TatianaC
Deisy Lozano	1031444497	1	2h	Deisy Lozano.
Diamila Leal	52063716	1	2h	Diamila Leal.
Yancy Carolina Cortes	52442896	1	2h	Yancy Cortes
Nancy Sánchez	1033777986	1	2h	Nancy Sánchez
Danna Castro	1023977331	1	2h	DannaC.
Ioana Rodriguez	52835129	1	2h	Ioana R.
Adriana Gonzalez	1033683307	1	2h	Adriana
Claudia Jeannet Cruz	39796.863	1	2h	Claudia Cruz
Helen Johanna Perez	1026079421	1	2h	
Martha Yamile Tomas C.	39562392	1	2h	
Monica Monsalve	52370764	1	2h	
Kelly Vargas Daza	52442435	1	2h	

LG CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERA DE ALIMENTOS

Firma ingeniera alimentos
Lucy Nathali parra Pérez
CC. 1057586298