

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

## DATOS DEL CURSO:

**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA.

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

**MANUAL COVID19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: Jean-michel PERROT

Aprovechamiento del curso: Bien : <u>50</u>	Mal: <u>0</u>	Evaluación: <u>100%</u> : <u>5</u>
---	---------------	------------------------------------

Pregunta	100% <u>100</u>	V	F
1.- La enfermedad SARS-COV-2 producida por el virus COVID-19 se inicio en China en el año 2019	X		
2.- El virus SARS-COV-2 puede transmitirse por los alimentos a las personas.	(X) X		
3.- Se puede contagiar por los aerosoles que producimos al hablar entre personas y por una contaminación cruzada de algún elemento común (como el mango del cuchillo o el boli)	X		
4.- Los síntomas más generales, son: tos seca, fiebre y dificultad respiratoria	X		
5.- La Higiene alimentaria, con sus procedimientos y registros de APPCC, es el pilar fundamental para la seguridad alimentaria, protección de los trabajadores, todo esto para un buen suministro de alimentos.	X		
6.- El distanciamiento (2 ml) entre las personas es una buena práctica para el personal, en su zona de trabajo.	X		
7.- La temperatura corporal critica para no ir a trabajar es de 37,5°C.	X		
8.- El lavado de manos NO es clave para atajar el posible contagio por el virus SARS-COV-2.	X		
9.- El lavado de manos, basta con enjabonarse y enjuagarse, solamente, con una duración de 20 segundos	X		
10.- Solo con la pantalla protectora, es suficiente para una protección adecuada .	# X		
11.- La mascarilla es adecuada cuando no se puede asegurar el distanciamiento entre las personas de 2 ml, aunque es conveniente el mantenerla, aun con el distanciamiento de los 2 ml.	X		
12.- El uniforme de trabajo será diario, es decir el cambio del mismo será todos los días	X		
13.- La ropa de trabajo se lavara en lavadora a una temperatura como mínimo mayor de 65°C.	X		
14.- Se podrá salir al exterior con el uniforme de trabajo a fumar.	X		

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

**DATOS DEL CURSO:**

**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**  
**MANIPULADORES DE ALIMENTOS**  
**SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

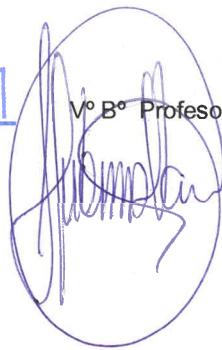
**MANUAL COVI-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

15.- La formación sobre el COVID-19, es fundamental.	X
16.-La limpieza y desinfección es fundamental, para eliminar la posible contaminación cruzada entre los elementos diarios que manipulamos	X
17.-Es incompatible en el tiempo los procesos de mantenimiento con los procesos de limpieza y desinfección.	X
18.- En el proceso de colocarse la mascarilla (tapar nariz y boca) lo primero y lo ultimo es lavarse las manos	X
19.- Es fundamental llenar el registro diario del cuestionario de salud específico del COVID-19.	X
20.- La digitalización de documentos es uno de los puntos a tener en cuenta a partir de ahora, para normalizar esta situación	X

Firma del alumno:



**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA



Vº Bº Profesor:

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

DATOS DEL CURSO:

LABOQUIM  
SOCIETAD LIMITADA.

HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
SECTOR: COMIDAS PREPARADAS

MANUAL COVID19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: Elizabeth Harino Rojas

Aprovechamiento del curso: Bien : 20 Mal: 0 Evaluación: 100%

Pregunta	V	F
1.- La enfermedad SARS-COV-2 producida por el virus COVID-19 se inicio en China en el año 2019	<u>Y</u>	
2.- El virus SARS-COV-2 puede transmitirse por los alimentos a las personas.		<u>X</u>
3.- Se puede contagiar por los aerosoles que producimos al hablar entre personas y por una contaminación cruzada de algún elemento común (como el mango del cuchillo o el boli)	<u>X</u>	
4.- Los síntomas más generales, son: tos seca, fiebre y dificultad respiratoria	<u>Y</u>	
5.- La Higiene alimentaria, con sus procedimientos y registros de APPCC, es el pilar fundamental para la seguridad alimentaria, protección de los trabajadores, todo esto para un buen suministro de alimentos.	<u>X</u>	
6.- El distanciamiento (2 mt) entre las personas es una buena práctica para el personal, en su zona de trabajo.	<u>Y</u>	
7.- La temperatura corporal critica para no ir a trabajar es de 37,5°C.	<u>X</u>	
8.- El lavado de manos NO es clave para atajar el posible contagio por el virus SARS-COV-2.		<u>X</u>
9.- El lavado de manos, basta con enjabonarse y enjuagarse, solamente, con una duración de 20 segundos		<u>X</u>
10.- Solo con la pantalla protectora, es suficiente para una protección adecuada .		<u>X</u>
11.- La mascarilla es adecuada cuando no se puede asegurar el distanciamiento entre las personas de 2 ml, aunque es conveniente el mantenerla, aun con el distanciamiento de los 2 ml.	<u>Y</u>	
12.- El uniforme de trabajo será diario, es decir el cambio del mismo será todos los días	<u>Y</u>	
13.- La ropa de trabajo se lavara en lavadora a una temperatura como mínimo mayor de 65°C.	<u>Y</u>	
14.- Se podrá salir al exterior con el uniforme de trabajo a fumar.		<u>X</u>

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

**DATOS DEL CURSO:**

**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**  
**MANIPULADORES DE ALIMENTOS**  
**SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

**MANUAL COVI-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

15.- La formación sobre el COVID-19, es fundamental.	<input checked="" type="checkbox"/>	
16.-La limpieza y desinfección es fundamental, para eliminar la posible contaminación cruzada entre los elementos diarios que manipulamos	<input checked="" type="checkbox"/>	
17.-Es incompatible en el tiempo los procesos de mantenimiento con los procesos de limpieza y desinfección.	<input checked="" type="checkbox"/>	
18.- En el proceso de colocarse la mascarilla (tapar nariz y boca) lo primero y lo ultimo es lavarse las manos	<input checked="" type="checkbox"/>	
19.- Es fundamental llenar el registro diario del cuestionario de salud específico del COVID-19.	<input checked="" type="checkbox"/>	
20.- La digitalización de documentos es uno de los puntos a tener en cuenta a partir de ahora, para normalizar esta situación	<input checked="" type="checkbox"/>	

Firma del alumno:

Jany Shan L



Vº Bº Profesor:

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

## DATOS DEL CURSO:

**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA.

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS**  
**MANIPULADORES DE ALIMENTOS**  
**SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

**MANUAL COVID19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: INMA MAS RUIZ

Aprovechamiento del curso: Bien : <u>20</u>	Mal: <u>0</u>	Evaluación: <u>100%</u>
---	---------------	-------------------------

Pregunta	V	F
1.- La enfermedad SARS-COV-2 producida por el virus COVID-19 se inicio en China en el año 2019	X	
2.- El virus SARS-COV-2 puede transmitirse por los alimentos a las personas.		X
3.- Se puede contagiar por los aerosoles que producimos al hablar entre personas y por una contaminación cruzada de algún elemento común (como el mango del cuchillo o el boli)	X	
4.- Los síntomas más generales, son: tos seca, fiebre y dificultad respiratoria	X	
5.- La Higiene alimentaria, con sus procedimientos y registros de APPCC, es el pilar fundamental para la seguridad alimentaria, protección de los trabajadores, todo esto para un buen suministro de alimentos.	X	
6.- El distanciamiento (2 ml) entre las personas es una buena práctica para el personal, en su zona de trabajo.	X	
7.- La temperatura corporal critica para no ir a trabajar es de 37,5°C.		X
8.- El lavado de manos NO es clave para atajar el posible contagio por el virus SARS-COV-2.		X
9.- El lavado de manos, basta con enjabonarse y enjuagarse, solamente, con una duración de 20 segundos	X	
10.- Solo con la pantalla protectora, es suficiente para una protección adecuada .		X
11.- La mascarilla es adecuada cuando no se puede asegurar el distanciamiento entre las personas de 2 ml, aunque es conveniente el mantenerla, aun con el distanciamiento de los 2 ml.	X	
12.- El uniforme de trabajo será diario, es decir el cambio del mismo será todos los días	X	
13.- La ropa de trabajo se lavara en lavadora a una temperatura como mínimo mayor de 65°C.	X	
14.- Se podrá salir al exterior con el uniforme de trabajo a fumar.		X

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

**DATOS DEL CURSO:**

**LABOQUIM**  
SOCIETAD LIMITADA

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

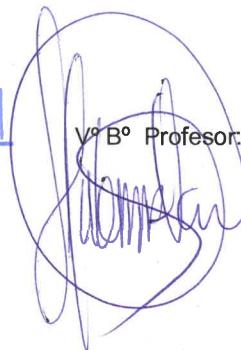
**MANUAL COVI-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

15.- La formación sobre el COVID-19, es fundamental.	X
16.-La limpieza y desinfección es fundamental, para eliminar la posible contaminación cruzada entre los elementos diarios que manipulamos	X
17.-Es incompatible en el tiempo los procesos de mantenimiento con los procesos de limpieza y desinfección.	X
18.- En el proceso de colocarse la mascarilla (tapar nariz y boca) lo primero y lo ultimo es lavarse las manos	X
19.- Es fundamental llenar el registro diario del cuestionario de salud específico del COVID-19.	X
20.- La digitalización de documentos es uno de los puntos a tener en cuenta a partir de ahora, para normalizar esta situación	X

Firma del alumno:



**LABOQUIM**  
SOCIETAD LIMITADA



Vº Bº Profesor:

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

**DATOS DEL CURSO:**

**LABOQUIM**  
SOCIETAD LIMITADA.

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

**MANUAL COVID19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: ELISABETH ATIENZA QUINTANA

Aprovechamiento del curso: Bien : 18 Mal: 2 Evaluación: 90%

Pregunta	V	F
1.- La enfermedad SARS-COV-2 producida por el virus COVID-19 se inicio en China en el año 2019	X	
2.- El virus SARS-COV-2 puede transmitirse por los alimentos a las personas.	X	
3.- Se puede contagiar por los aerosoles que producimos al hablar entre personas y por una contaminación cruzada de algún elemento común (como el mango del cuchillo o el bolí)	X	
4.- Los síntomas más generales, son: tos seca, fiebre y dificultad respiratoria	X	
5.- La Higiene alimentaria, con sus procedimientos y registros de APPCC, es el pilar fundamental para la seguridad alimentaria, protección de los trabajadores, todo esto para un buen suministro de alimentos.	X	
6.- El distanciamiento (2 ml) entre las personas es una buena práctica para el personal, en su zona de trabajo.	X	
7.- La temperatura corporal critica para no ir a trabajar es de 37,5°C.	X	
8.- El lavado de manos NO es clave para atajar el posible contagio por el virus SARS-COV-2.	X	
9.- El lavado de manos, basta con enjabonarse y enjuagarse, solamente, con una duración de 20 segundos	X	
10.- Solo con la pantalla protectora, es suficiente para una protección adecuada .	X	
11.- La mascarilla es adecuada cuando no se puede asegurar el distanciamiento entre las personas de 2 ml, aunque es conveniente el mantenerla, aun con el distanciamiento de los 2 ml.	X	
12.- El uniforme de trabajo será diario, es decir el cambio del mismo será todos los días	X	
13.- La ropa de trabajo se lavara en lavadora a una temperatura como mínimo mayor de 65°C.	X	
14.- Se podrá salir al exterior con el uniforme de trabajo a fumar.	X	

CP-001

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

**DATOS DEL CURSO:**

**HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
SECTOR: COMIDAS PREPARADAS**

**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA.

**MANUAL COVI-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION**

15.- La formación sobre el COVID-19, es fundamental.	X	
16.-La limpieza y desinfección es fundamental, para eliminar la posible contaminación cruzada entre los elementos diarios que manipulamos	X	
17.-Es incompatible en el tiempo los procesos de mantenimiento con los procesos de limpieza y desinfección.	(X)	
18.- En el proceso de colocarse la mascarilla (tapar nariz y boca) lo primero y lo ultimo es lavarse las manos	(X)	
19.- Es fundamental llenar el registro diario del cuestionario de salud específico del COVID-19.	X	
20.- La digitalización de documentos es uno de los puntos a tener en cuenta a partir de ahora, para normalizar esta situación	X	

Firma del alumno:





**LABOQUIM**  
SOCIEDAD LIMITADA

Vº Bº Profesor  
