

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

MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION



Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: Jean-michel PERROTAprovechamiento del curso: Bien: 20 Mal: 0 Evaluación: 100% 5

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	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	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

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 rellenar 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:

HIGIENE ALIMENTARIA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS
MANIPULADORES DE ALIMENTOS

SECTOR: COMIDAS PREPARADAS

MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION



Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: Elizabeth Harino RojasAprovechamiento del curso: Bien : 30 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	y	
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	y	
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 mt) 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.	y	
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.	y	
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

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 rellenar 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 Llan L



LABOQUIM
SOCIEDAD LIMITADA

Vº Bº Profesor:

[Signature]

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

MANUAL COVID-19 PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SERVICIO DE RESTAURACION

LABOQUIM
SOCIEDAD LIMITADA.

Empresa: FONTILLES FUNDACION DE LA COMUNIDAD VALENCIANA.

Fecha curso: 20/05/2020

Nombre y Apellidos: JANNA MAS RUIZ

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	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:



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 rellenar el registro diario del cuestionario de salud especifico 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:**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 QUINTANAAprovechamiento 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 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:



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 rellenar 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