**ACTA N°**

FECHA: 20 de septiembre de 2024
HORA: 10:00 am a 12:00 md
LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANDO SEMBRANDO CAMINO
TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- PERSONAL MANIPULADOR
ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

DESARROLLO:

**ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA´s**

Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.
Es importante prevenir, identificar y evaluar los riesgos, con miras a reducir la incidencia de enfermedades asociadas con el consumo de alimentos contaminados en nuestro medio.

**Principales causas:**

- Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos.
- Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones.
- Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos.
- Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo.
- Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras.
- Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

**¿Qué es Intoxicación alimentaria?**

Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: veneno, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.
Las toxinas se producen a temperaturas entre 6 y 59 grados centígrados. El principal responsable de intoxicaciones es el estafilococo aureus.

Tipos de intoxicación alimentaria:

**Intoxicaciones generadas por bacterias: Estafilococcica** (staphilococcus):
**Signos y síntomas:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea. retorcijones, deshidratación, debilidad.
**Alimento implicado:** Jamón cocido, productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos y comida rica en proteína.
**Factores que generan su crecimiento:** Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras o refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.

**Botulismo** (clostridium botulinum).
Signos y síntomas: vértigo, visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria.
Alimento implicado: conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados.
Factores que generan su crecimiento: Elaboración inapropiada de alimentos enlatados.

**Shigellosis** (Agente Shigella)
Signos y síntomas: dolores abdominales, diarrea, heces sanguinolentas, fiebre, vómito y dolores abdominales.
Alimento implicado: ensaladas y agua.
Factores que generan su crecimiento: Refrigeración insuficiente, deficiente lavado de manos, cocción inapropiada de alimentos.

**Salmonella Cholerae Suis** (salmonella)
Signos y síntomas: diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre, vómito, postración.
Alimento implicado carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.
Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada, alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.

**Gastroenteritis** (Escherichia Coli)
Signos y síntomas: fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa.
Alimento implicado: Cualquier alimento o agua contaminada con heces.
Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, agua contaminada, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, limpieza y desinfección inadecuada.
**Intoxicaciones generadas por virus: Cólera** (Vibrio Cholerae)
Signos y síntomas: Diarrea acuosa, dolores abdominales, vómito, deshidratación.

Alimentos implicados: Pescados y mariscos crudos, alimentos crudos y alimentos lavados con aguas contaminadas.
Factores: Cocción inapropiada de alimentos, falta de higiene personal, inadecuado lavado de manos, uso de agua contaminada.

**Fiebre Tifoidea (**Salmonella Tyfhi)
Signos y síntomas: Malestar, fiebre, náuseas, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, heces sanguinolentas.
Alimentos implicados: Mariscos, leche cruda, agua contaminada.
Factores: Falta de higiene personal, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, personas infectadas que tocan alimentos.

**Hepatitis A** (virus de la hepatitis A)
Signos y síntomas: fiebre, malestar, náuseas, dolor abdominal, ictericia.
Alimentos implicados: Cualquier alimento o agua contaminada con el virus.
Factores: Personas infectadas que tocan alimento, falta de higiene, cocción inapropiada de alimentos.

Intoxicaciones generadas por Priones:

**Encefalopatía espongiforme bovina o "enfermedad de las vacas locas"** (prion)
Signos y síntomas: Una progresiva alteración de la personalidad y del comportamiento, deterioro de las funciones intelectuales y de memoria. A medida que la enfermedad avanza aparecen dolores musculares en las extremidades inferiores. En una fase final los síntomas principales son demencia y disestesia. La muerte sobreviene tras 6-12 meses desde la aparición de los primeros síntomas. En la actualidad es una enfermedad incurable.
Alimentos implicados: carne de vaca.

Factores: Se cree que la causa de esa enfermedad es el consumo de carne de vacuno y/o de otros productos derivados del vacuno contaminados
Intoxicaciones generadas por parásitos:

**Teniasis (** taenia saginata de carne de res-taenia solium de carne de cerdo)
Signos y síntomas: malestar, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales. Los segmentos de la tenia se pueden ver en las heces
Alimentos implicados: Carne cruda o mal cocinada.
Factores: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas

**Amebiasis** (Entamoeba histolytica)
Signos y síntomas: Dolores abdominales, algunas veces vómito, diarrea, heces con sangre.
Alimentos implicados: Verduras y frutas
Factores: Falta de higiene personal, cocción insuficiente, personas infectadas que tocan los alimentos, agua contaminada, alimentos contaminados con heces.

**Cisticercosis** (Cisticercus cellulosae)
Signos y síntomas: constantes y fuertes dolores de cabeza, desorientación, y en casos graves convulsiones, parcial pérdida de la memoria, disminución en la visión o ceguera y hasta la muerte.
Alimentos implicados: Cualquier alimento contaminado con heces humanas que contienen huevos de taenia solium de la carne de cerdo.
Factores: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas

**Giardiasis** (Giardia lamblia)
Signos y síntomas: Diarrea con sangre, pérdida de sangre constante provocando anemia por deficiencia de hierro. En los casos más severos se puede llegar a producir el síndrome de malabsorción, debido a la destrucción de las células epiteliales del intestino delgado.
Alimentos implicados: Agua contaminada, vegetales y frutas.
Factores: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

**Ascariasis** (Ascaris lumbricoides)
Signos y síntomas: Es asintomática la mayoría de las ocasiones, puede provocar dolor abdominal recurrente, pancreatitis, apendicitis, u obstrucción intestinal aguda.
Alimentos implicados: Los huevos se pueden ingerir al consumir alimentos o bebidas contaminadas.
Factores que la producen Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

**Trichuriasis** (Trichuris trichura)
Signos y síntomas: Es sintomática la mayoría de las ocasiones, o puede provocar diarrea con sangre de presentación constante y como consecuencia anemia por deficiencia de hierro.
Alimentos implicados: Vegetales y agua contaminada.
Factores: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

## 2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

De acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013**, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

**Estado de Salud**

**Certificado Médico:** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar las pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

**Educación y Capacitación:** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

**Prácticas de Higiene Personal:** Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

**Cuerpo:**

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

**Cabello:**

Lávese el cabello de manera regular.
Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.
Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.
No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.
Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

**Manos:**

A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por

toda la superficie de las manos hasta los codos.
Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

**Realice el procedimiento anterior cuando**:

Antes de comenzar el trabajo.
Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Después de comer, fumar o sonarse la nariz
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser.
Después de manipular dinero.
**Después de utilizar el sanitario**.

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.



**Uñas**

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.

**Oídos, nariz y boca**

Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).
No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.
Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

**Uniforme**
Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.
Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.
Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
Utilice gorro, malla o cofia.
Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.
Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.

El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.
**Calzado**

Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.
No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

**Uso de guantes**
De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
***EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS***.

Joyas, perfumes, loción de afeitar
No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.
No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.
En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.
Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas
NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.
Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:
Comer, beber y masticar chicle

**Fumar**
Limpiar las gafas con el aliento
Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

**Costos de una práctica higiénica deficiente**

Quejas de los beneficiarios.
Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
Causar el cierre de una unidad operativa.
Pérdida del empleo.
Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
Pérdida de la reputación.
Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

**Beneficios de una buena práctica higiénica**
Usuarios bien alimentados.
Mejores rendimientos y beneficios.
Ambiente de trabajo más seguro y agradable.
Satisfacción de los usuarios.
Mayor tiempo de vida útil de los productos.
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables
Satisfacción personal y Laboral.
Buena reputación para usted y su unidad operativa.

CONVOCATORIA
En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| CAROLINA GIRALDO | NUTRICIONISTA | FUNDACION SOCIAL SEMBRANDO CAMINO | |
| NANCY MOYA | ENCARGADA UNIDAD DE SERVICIO | FUNDACION SOCIAL SEMBRANDO CAMINO | |

Anexos:
Elaboró: ___

## REGISTRO FOTOGRÁFICO





Fundación Social
**Sembrando Camino**

**TEMA:** 20 - SEPTIEMBRE - 2024

**FECHA DE SOCIALIZACIÓN:** PLAN DE CAPACITACIÓN - ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

**ASISTENTES**

| | |
|---|---|
| NANCY MOYA | Nancy Moya R |
| SANDRA PAREDES | Sandra M. Paredes |
| NIDIA RODRIGUEZ | Nidia R |
| MARCELA GUEVARA | |
| ANGELA SEGURA | |
| LAURA BORDA | Laura B. |
| LUZ MERY MALAVER | |
| YURANI CEPEDA | |
| SHIRLY ORTIZ | Shirly O.C |
| DANIELA TORRES | Daniela Torres S. |
| DANIELA ULLOA | Daniela Ulloa |
| NATALIA GONZALEZ | Natalia Gonzalez |
| YEIMY CASTRO | YEIMY CASTRO |
| MARTHA CAMACHO | Martha Camacho |
| NOREYDA BARRETO | Noreyda Barreto |
| MARIA MARIN | Maria Marin |
| MARLENY LONDOÑO | |
| WENDY ESCOBAR | Wendy Escobar |
| EDITH VANESSA DIAZ | EDITH DIAZ |

| FECHA: 20-9-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nancy Maya | |

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>X. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | X. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | X. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | X. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>X. 1216 del 2009 |

Corregido 3B

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nancy Maya

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>X 11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>X Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | X a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | X a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | X a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplido 5/5

| | | |
|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | SI |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Cuidar del lavado de manos | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Milena Acevedo Jiménez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5. Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9. Después de manipular dinero.<br>10. Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>e. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Milena Pineda Jiménez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cupo

5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-9-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Rodriguez

**Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumple 515

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nidia Rodriguez.

**Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumple 515

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es Si, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-04-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jenny Maicela Guevara Diaz

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5. Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplido. 15

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yenny Marcela Guevara Diaz

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>**X** Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>**X** Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | **X** 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | **X** Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | **X** 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-04-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Laura Borda

**Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7.Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuello 05

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Laura Borda

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones,) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Excelente 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mery Malaver

**Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplido 4/5

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Liz Mery Malaver Bernal

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yuroni Cepeda | |

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Creeldo 215

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yuranis Pepeda

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>(11.)Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>(g.)Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | (a.)10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | (a.) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | (a.)2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuda 515

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| | |
|---|---|
| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angela Segura D. | |

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5. Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9. Después de manipular dinero.<br>10. Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>e. Ninguna de las anteriores<br>f. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

8/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Angela Segura D.

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz.<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2021 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO Shirly Ortiz

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con *agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o* priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

515

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirly Ortiz

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Torres Sache

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5. Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9. Después de manipular dinero.<br>10. Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplido 2/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Torres Sache.

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>(11.)Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>(g.)Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | (a.)10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | (a.)Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | (a.)2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuatro 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-04-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Ulloa Arla

**Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

515

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Olloa Avila

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseó.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.*Todas las anteriores*<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2021 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Natalia Gonzalez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>(12.) Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>(g.) Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>(c.) 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>(b.) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>(b.) 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuello 25

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Natalia Gonzalez.

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>(11) Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>(g.) Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | (a.) 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | (a) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | (a.) 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumple 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yeimy Castro

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5. Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9. Después de manipular dinero.<br>10. Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yeimy Cuspo

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con Imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>(11.) Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>(g.) Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | (a.) 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | (a.) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | (a.) 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuesta 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?<br>Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: wendy escobar

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>e. Ninguna de las anteriores<br>f. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Bueno 1/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Wendy Escobar

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

FECHA: 20-04-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: VANESSA DIAZ.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: EDITH VANESSA DIAZ

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>**X** 11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>**X** g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | **X** a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | Cuello 515<br>**X** a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | **X** a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Marleny Londoño B

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con *agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.)* o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuello 5/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Hanley. Lindo D

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5 Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9 Después de manipular dinero.<br>10 Después de utilizar el sanitario.<br>11 Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>X. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | X 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | X 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cinco. 4/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Martha Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Listo.

2/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Martha Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>X. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>X. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | X. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | X. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | X. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cuello 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

| FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS |
|---|---|

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Noreyda Barreto

**Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.**

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>d. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplido 2/5

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nereyda Barreto

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>X 11. Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>X g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | X a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | X a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | X a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumple 5/5

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner

FECHA: 20-09-2024 | TEMA: ETAS - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Mann

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10.Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cumplio 11/5

Scanned with CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maria Mann.

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| El procedimiento de lavado de manos se debe realizar cuando: | 1. Antes de comenzar el trabajo.<br>2. Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.<br>3. Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.<br>4. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.<br>5.Después de comer, fumar o sonarse la nariz<br>6. En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.<br>7. Cuando se limpie el sudor.<br>8. Al estornudar o toser.<br>9.Después de manipular dinero.<br>10. Después de utilizar el sanitario.<br>11.Todas las anteriores<br>12. Ninguna de las anteriores |
| La Contaminacion Cruzada es: Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado a travez de: | a. Alimento a alimento.<br>b. Persona a alimento<br>c. Utensilios a alimento.<br>e. Equipos a alimento.<br>f. Ninguna de las anteriores<br>g. Todas las anteriores |
| El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de: | a. 10 horas anuales<br>b. 8 horas bimestrales<br>c. 12 horas anuales |
| Que son las ETAS | a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, virus, parásitos o priones.) o sustancias tóxicas.<br>b. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados solo por virus. |
| La resolución que rige al personal manipulador es: | a. 2674 de 2013<br>b. 3456 del 2015<br>c. 1216 del 2009 |

Cedula. 515

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | ¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? | | |
| | Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: | | |
| 5 | ¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? | | |

Scanned with CamScanner