PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

ACTA N° 10

FECHA: Sábado 23 Noviembre 2024

HORA: 8:00 am – 10:00 am

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil LA FLORIDA

TEMA: Manipulador de alimentos, rotulación-etiquetado de productos, enfermedades Transmitidas por los alimentos.

ASISTENTES: Talento Humano del jardín infantil La Florida

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Recordatorio temas anteriores
3. Aplicación de Pre test
4. Socialización ***los alimentos y su manipulador.***
5. Aplicación del post test
6. Firma de acta

DESARROLLO:

El día de hoy, se da inicio a la sesión 7,8,9 y 10 del Plan de Capacitación en Buenas Prácticas de Mano factura, con algunas generalidades y recordando algunos temas del mes pasado. Posteriormente la nutricionista Helena Inés López, entrega a cada uno de los participantes una hoja con el pre test con el fin de conocer los conceptos y conocimientos previos que se tiene del tema que se trabajará en la sesión de hoy, dando un espacio de 10 minutos para su ejecución. Después de esto, se dio inicio a las secciones faltantes haciendo uso de diapositivas.

Scanned with CamScanner

EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SUS NORMAS (duración 1 hora)

la **manipulación de alimentos** requiere mantener unas condiciones de higiene apropiadas, dado que está en riesgo la salud pública. La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han identificado 5 normas de higiene durante la manipulación de alimentos, que detallamos a continuación:

1. **Evitar la contaminación.**

Es el primer punto y el más importante para **preservar la higiene alimentaria**. La contaminación cruzada entre distintos alimentos, contaminación física por parte del profesional, biológica o química, entre otras, representan un gran riesgo.

Resulta imprescindible lavarse las manos y cuidar todo el proceso de producción hasta que se prepara el alimento, así como también **llevar guantes y otros elementos de protección** como cubre barbas, batas, cubre zapatos, gorros y delantales, entre muchos más.

2. Separar tanto alimentos como ingredientes

Los alimentos deben estar separados entre sí para preservar la higiene en cada uno de ellos, pero este consejo es aún más determinante si hablamos de crudos que todavía no se han sometido a cocción.

3. Realizar una cocción en tiempos apropiados

Cada alimento **tiene un tiempo de cocción mínimo** con el que garantizar que es apto para consumo humano. Si no se respetan estos tiempos, es posible que se transmitan diversas bacterias y virus de diferente grado de peligrosidad.

4. Aplicar un almacenamiento óptimo de los alimentos

Los alimentos que no van a ser consumidos al momento requieren ser almacenados en un lugar apropiado y **con un sistema de envase que preserve su conservación** y, a ser posible, alargue su vida útil de una forma segura.

Las **bolsas de plástico** pueden ofrecer en muchos casos una conservación efectiva de la mayoría de alimentos, ayudando a que se mantengan en buen estado el máximo tiempo posible.

Scanned with CamScanner

Usar siempre agua limpia y potable

A la hora de preparar los alimentos, el agua es un **elemento indispensable para su limpieza**. Si aprovechamos agua que sea potable y esté limpia, nos aseguramos de que el alimento se mantendrá seguro para su consumo.

¿El uso de guantes para manipular alimentos es obligatorio?

El **uso de guantes para manipular alimentos** está enfocado a proteger el producto y también las manos del profesional.

La normativa actual expone que solamente son obligatorios cuando el contacto directo con el producto representa un potencial riesgo para el manipulador o para el alimento.

En el resto de casos es recomendable, sobre todo en la elaboración y el montaje de los alimentos, el despiezado y siempre que el profesional presente heridas o cualquier otro problema en la piel.

ROTULACIÓN –ETIQUETADO DE PRODUCTOS (duración 1 hora)

"Toda inscripción, leyenda o imagen que se halla escrito, impreso, marcado o adherido al envase de un alimento. Se podría decir que es como la "cédula de identidad" del producto que permite conocer información muy importante sobre su durabilidad, composición o manera de almacenamiento"

Seguridad alimentaria y nutricional

Estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo. A nivel internacional se pudo comprobar que el rotulado nutricional ha tomado fuerza en los últimos años, lo que ha llevado a una mayor exigencia en la reglamentación para que este sea declarado como obligatorio en algunos países, de dicha exigencia nace una serie de estrategias adoptadas internacionalmente como las CDO, semáforo nutricional y logos saludables con el objetivo de brindar una mayor confianza.

En el marco nacional aún no se han adoptado estas estrategias a pesar de que esta herramienta si cuenta con su respectiva reglamentación, su declaración es opcional. Sin embargo, ya existe evidencia del importante papel que podría llegar a jugar el rotulado en la salud y a su vez en la seguridad alimentaria y nutricional. Teniendo en cuenta que todas las personas tienen derecho a disponer de alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y preferencias alimentarias, con el ánimo de llevar una vida activa y sana, la utilización del rotulado de alimentos como herramienta informativa dentro de las estrategias de las políticas alimentarias nacionales se hace necesaria, ya que se podría destacar la importancia del rotulado nutricional en la promoción de una alimentación saludable para los consumidores, además de establecer la relación que existe entre una

Scanned with CamScanner

dieta apropiada e inocua y la salud de las personas puesto que es un tema que hoy día ocupa la atención mundial.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS *(duración 1 hora)*

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua son aquellas producidas por el agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos. Se consideran enfermedades transmitidas por el agua el cólera, la fiebre tifoidea, la disentería, la poliomielitis, la meningitis y las hepatitis A y E1. Para el país la afectación de dos o más personas con sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma constituyen un "brote".

¿Cuántos tipos de ETA hay?

Las ETA pueden clasificarse en infecciones e intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas. • La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos. • La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

¿**Qué factores contribuyen a para que se produzca una ETA?**

Para que ocurra una ETA, existen factores adicionales a la presencia del agente etiológico o su(s) toxina(s) como: • El alimento debe estar bajo características físicas (temperatura, humedad, tiempo) que favorezcan el crecimiento del microorganismo o la producción de su toxina.

• El agente etiológico debe estar presente en cantidad suficiente, para causar la infección o la intoxicación.

• Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento que contenga el microorganismo o agente etiológico, que sobrepase la barrera de protección de la persona.

¿Cuáles son los síntomas más frecuentes o comunes de las ETA? Los síntomas dependerán del agente etiológico y del órgano que afecte a la persona. La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales (náuseas, vómitos, calambres estomacales y diarrea), pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo.

¿Cuáles son los mecanismos de transmisión de las ETA? Podrían considerarse dos mecanismos de transmisión, el primero ocurre generalmente por contaminación fecal del

Scanned with CamScanner

alimento o inadecuado manejo del mismo, desde su producción hasta su consumo4, mientras que el segundo mecanismo ocurre por la ingesta de alimentos preparados o seleccionados inadecuadamente para el consumo, en los cuales los microorganismos tienen parte del ciclo de vida, en este grupo esta principalmente la carne y los lácteos.

¿Cómo se puede identificar un brote por ETA? Para identificar un brote por ETA, se deberá estar alerta cuando dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma. Usualmente se presentan en familias, establecimientos de preparación y consumo de alimentos, instituciones educativas y centros que agrupan población (cárceles, centros para adulto mayor, entre otros).

¿Cuáles son los principales causantes de la ETA?

Existen más de 250 agentes etiológicos (microorganismos o sus productos) capaces de producir ETA. El Anexo A, de la Guía para el Establecimiento del Sistema de vigilancia Epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos y la investigación de brotes de toxi-infecciones alimentarias “selección de enfermedades transmitidas por alimentos según la clasificación internacional de enfermedades y problemas relacionados con la salud (CIE).

Anexo fotográfico









Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema:

2. Lugar o Localidad o Sede : J I C LA FLORIDA

3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable:

5. Dependencia responsable: TALENTO HUMANO

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	C.C	1.019.605.453	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZY@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANA@GMAIL.COM	3138852081	
5	JULIETH NATALIA GRAVITO VARGAS	C.C	1.014.242.577	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDANATALIA@GMAIL.COM	3184540237	
6	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAYURANY@GMAIL.COM	3005796745	
7	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057840519	
8	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
9	ROSA SONIA DUQUE PARRA	C.C	39.541.740	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDASONIA@GMAIL.COM	3208705148	
10	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
11	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
12	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	C.C	51.990.215	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	C.C	52.917.473	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJAYKM@GMAIL.COM	3186704909	
14	YANETH ROCIO ORJUELA SOLANO	C.C	1.053.333.229	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JARGOZO26@GMAIL.COM	3046336433	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
17	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	LEILAMGUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
18	BRIGGITTE CAROLINA RAGUA BRICEÑO	CC	52,813,263	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NICOLLE-CARO26@HOTMAIL.COM	3123267153	
19	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM999@GMAIL.COM	3123898340	
20	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	C.C	1.067.964.339	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

3. Nota: El control realizado de planta asistencial debe ser reportado al Proceso Gestión de Talento Humano – Subárea de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Delcy Quiñones Mora

Establecimiento: IEC la Florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	X
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

5. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

X A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Delcy Quiñones Mora

Establecimiento: IEC la Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA.

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	Y
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

X. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado

B. Cuando contiene bacterias patógenas

X. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor caracteristico

X. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen

X. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA.

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Una Salinas

Establecimiento: Jic la Florida

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	X
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado
B. Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

5. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Una Saluas

Establecimiento: Jic la Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: MARIA E PEREZ PATERNINA

Establecimiento: JJC LA FLORIDA

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: MARIA E PEREZ PATERNINA

Establecimiento: JJC LA FLORIDA

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Rosa Sonia Leque.
Establecimiento: Jardin infantil cofinanciada la florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	X
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.
B. Frotis de garganta y coproiógico.
C. Examen de columna
X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado
X. Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Rosa Sonia Sique

Establecimiento: Jardin infantil cofinanciado La Florida.

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Ilsme Helen Hino Vasc

Establecimiento: Jc La Fuente.

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado

B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Yilane Milen Alvarez Urrutia

Establecimiento: IEC La Loma.

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Tareth Lucia Ordoñez Solano

Establecimiento: Jardin infantil la Florida.

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

X Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Tameth Lucia Ortueta Solano
Establecimiento: Jardin Infantil La Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Ana victoria cabrera

Establecimiento: Jire la florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

X. Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Ana Victoria Obando

Establecimiento: Jc's la florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	x

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Nobia Brigitte Ojeda Heb

Establecimiento: I.E. La Florida

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado
B. Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Nubia Brigitte Oleda Hes
Establecimiento: J.J.C. La Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Uriana Dominguez Ibarra

Establecimiento: JJC la florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

(D.) Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

(B.) Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

(B.) Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

(D.) Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

(B.) Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Yurany Dominguez Ibarra

Establecimiento: JIC La florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
(f)	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

(D) Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

(B) Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
(B.) Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
(D.) Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
(B.) Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Francy Julieth Bejarano Montoya
Estabiecimiento: JIC la Florida

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.
B. Frotis de garganta y coprológico.
C. Examen de columna
(D.) Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado
(B.) Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

(A.) Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
(D.) Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
(B.) Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia quimica, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Francy Julieth. Bejarano Montoya.
Establecimiento: Jic la Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

(D.) Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

(B) Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
(B) Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
(D.) Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
(B.) Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Elsa Adriana Vasquez

Establecimiento: Jardin Infantil La Florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
é.	Solo la opcion a.	
X.	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

X. Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

5. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Elsa Adriana Vargas

Establecimiento: Jardin la Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
X	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: JUREH NATALIA GARAVITO VARGAS

Establecimiento: JIC IA FLORIDA.

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: JULIETH NATALIA GARZON VARGAS

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: maria victoria lopez

Establecimiento: IJC la florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
X	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

X Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Maia Victoria Lopez

Establecimiento: IJC la Floresta

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
X	Todas las anteriores	

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

X Se ve a simple vista.
X Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: CAROLINA PAEZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

X Cuando esta desecado

B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: CAROLINA PAGOA

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

X Cuando esta desecado

B Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.

X Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: ASTRID JOHANNA RUIZ RODRIGUEZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

X Se ve a simple vista.

B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

X Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ

Establecimiento: JIC LA FLORIDA

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
X	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Jineth Vanessa Solano Marin
Establecimiento: de la Florida

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.
B. Frotis de garganta y coprológico.
C. Examen de columna
D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado
B. Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Lineth Ximena Sierra Ulcin
Establecimiento: de la Escuela

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Jennifer Tatiana Calderon Parra

Establecimiento: IE La Florida.

1. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:**

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. **¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?**

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. **UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.**

A. Cuando esta desecado

X B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

3. **CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.**

A. Se ve a simple vista.

X B. Tiene un olor característico

C. Puede pasar inadvertido.

4. **EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE**

A. En su origen

B. Durante su preparación o elaboración

C. Durante su comercialización o venta

X D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. **QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO**

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.

X B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes

C. Es una sustancia química, sin función alguna

D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Jennifer Tatiana Calderon Parra.
Establecimiento: JIC La Florida.

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Leyla Raquel Alape

Establecimiento: IE la Florida del

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS ?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C. Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado
B. Cuando contiene bacterias patógenas
X. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. X Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
X. Durante su comercialización o venta
D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
X. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Leyla Mia

Establecimiento: Jic la Florida

1.MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

X. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

3. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

X Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
X. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
X. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
X Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE PRE

Nombre Completo: Maria Consuelo Romero Mojica.
Establecimiento: Jardin Cofinanciado La Hormiga.

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.
B. Frotis de garganta y coprológico.
C. Examen de columna
(D) Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

2. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado
(B) Cuando contiene bacterias patógenas
C. Cuando tiene adictivos.

3. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
(B) Tiene un olor característico
C Puede pasar inadvertido.

4. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
(D) Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

5. QUÉ ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
(B) Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de peso

Scanned with CamScanner

PLAN DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA-PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-FORMATO DE POS

Nombre Completo: Yeira Ermenina Ramirez Mojica
Establecimiento: Jardin Cofinanciado La Florida

1. MANIPULADOR DE ALIMENTOS ES TODA:

a.	Persona que prepara alimentos	
b.	Persona que fabrica alimentos	
c.	Persona que vende alimentos	
d.	Persona que transporta alimentos	
e.	Solo la opcion a.	
f.	Todas las anteriores	X

2. ¿CUÁLES SON LOS EXÁMENES QUE SE REALIZAN A UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

A. Examen de rodilla y el peroné.

B. Frotis de garganta y coprológico.

C .Examen de columna

D. Frotis de garganta, frotis de uña y coprológico

5. UN ALIMENTO PUEDE SER PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

A. Cuando esta desecado

B. Cuando contiene bacterias patógenas

C. Cuando tiene adictivos.

4. CUANDO UN ALIMENTO ESTÁ CONTAMINADO.

A. Se ve a simple vista.
B. Tiene un olor característico
C. Puede pasar inadvertido.

5. EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE HACERSE

A. En su origen
B. Durante su preparación o elaboración
C. Durante su comercialización o venta
D. Durante todas las etapas de la cadena alimentaria

6. QUE ES UN ALIMENTO INOCUO

A. Es un alimento con vitaminas y con suciedad.
B. Es un alimento sano, libre de agentes contaminantes
C. Es una sustancia química, sin función alguna
D. Es una sustancia que ayuda a subir de pes

Scanned with CamScanner