ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 27 de enero del 2025
HORA: 5:00 pm – 6:00 pm
LUGAR: Jardín Infantil cofinanciado Sembrando Camino
TEMA: Generalidades de BPM.
ASISTENTES: Talento Humano unidad de servicio

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema
2. Aplicación pretest
3. Desarrollo del tema
4. Aplicación del pos test

DESARROLLO:

Sensibilizar al talento humano de alimentos sobre la importancia de las BPM, su reglamentación y practica en el jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino.

Brindar conocimientos y herramientas al personal manipulador con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final. Objetivos específicos. Marco normativo: Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.

En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos. La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población

 Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. - Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. - Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional- Resolución 5109 de 2005: Rotulado- Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carolina Giraldo Correa	**Nutricionista**	**Operador**	
María Nancy Moya	Encargada de unidad servicio	Sembrando Camino	
Marlen Londoño	Manipuladora de Alimentos	Sembrando Camino	
Fabiola R G	Manipuladora de Alimentos	Sembrando Camino	Fabiola R G
Wendy Escobar	Manipuladora de Alimentos	Sembrando Camino	Wendy Escobar
Maria Marin	Servicios Generales	Sembrando Camino	Maria Marin
Martha Camacho	Servicios Generales	Sembrando Camino	Martha Camacho
Noreyda Barreto	Servicios Generales	Sembrando Camino	Noreyda Barreto
Angela Segura R.	P.A.P.I.	Sembrando Camino	
Judy Yuliani Pepeda Quintero	P.A.P.I.	Sembrando Camino	
Nadia Rodriguez	P.A.P.I.	Sembrando Camino	Nadia R
Luz Mery Malaver B	P.A.P.I.	Sembrando Camino	
Sandra Milena Paredes Jiménez	P.A.P.I.	Sembrando Camino	Sandra M. Paredes J.
Yenny Marcela Guevara D.	P.A.P.I.	Sembrando Camino	
Shirley Ortiz castro	P.A.P.I.	Sembrando Camino	Shirley O-C.
Daniela Torres Sache	P.A.P.I.	Sembrando Camino	Daniela Torres S.
Natalia Gonzalez	Auxiliar P.A.P.I.	Sembrando Camino	Natalia Gonzalez.
Luisa Quiroga	Auxiliar P.A.P.I.	Sembrando Camino	

Elaboró: Carolina Giraldo Correa.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS — EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angela Patricia Segura P.	

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas X Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS — EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Rodriguez Miranda	

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	(a) Son los principios basicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas (b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	(a.) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d.) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a.) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a.) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: 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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Que es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas (b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a.) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS / EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mery Malaver Beiral	

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higulene y desinfeccion.
¿Que es un alimento?	a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Que es Concepto Sanitario?	a) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: W2 Mery Malaver Beiral

EQUIPO No:

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ludy Yurani Cepeda

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Que son buenas practicas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios basicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. (b) Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a.) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yuriani Cepeda Quintero

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

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

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS — EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Shirly Ortiz Castro	

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribucion de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirley Ortiz Castro

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Torres		

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. (b) Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas (b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. (B) Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. (b) Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d.) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a.) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a.) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
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
¿Que son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. (c) Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas (b) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. (c) Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. (b) Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

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

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	(a) Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	(a) Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. (d) Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	(a) Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	(a) Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luisa Fernanda Quiroga

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higulene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes fisicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comerclalicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Luisa Fernanda Quiroga Quintero

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas X Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Marlex J Londoño 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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Wendy Julieth Escobar Sanchez.		

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fabiola Ramirez Guerrero

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
¿Que son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Que es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARDIN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACION OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA 27/01/2025	TEMA GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS / EQUIPO No
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Martha Camacho	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Que son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. X Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido somelido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Que es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Que es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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
¿Que son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higuiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energia necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Mariu Ramirez		

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. X Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X a.Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	X Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	X Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. X Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	X Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

JARIDN INFANTIL COFINANCIADO SEMBRANDO CAMINO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 27/01/2025	TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS — EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Norayda Barreto	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM)?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b. Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B. Alimento como el pan. c. Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas. b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

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
¿Qué son buenas prácticas de manufactura (BPM) ?	a. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. b. Son solo practicas de alimentacion y nutricion. c. Son los pasos de higiene y desinfeccion.
¿Qué es un alimento?	a. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. b.Son solo las frutas y verduras. c. Son las bebidas alcoholicas.
¿Qué es alimento adulterado?	a. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas b. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales. c. Al cual se le ha sustraido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. d. Todas las anteriores.
¿Qué es alimento alterado?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. B.Alimento como el pan. c.Son las cervezas.
¿ Qué es Concepto Sanitario?	a. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen preparen, envas en almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporte alimentos o sus materias primas b. Es un documento que otorga camara y comercio por procesar alimentos.