PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.25. Nombre: Alba Yduma Velásquez Rodriguez.

Relacione los términos **a, b, c, d, e;** con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Alba Yulima Velásquez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d**. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.25 Nombre: Laura Camila Jimenez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a. Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Laura Camila Jimenez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d. Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.25 Nombre: Angelli Roa Angarita

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e. **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: ANGELLI ROA ANGARITA

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Esperanza Alvarado

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Esperanza Alvarado.

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.25 Nombre: Michell Alexandra Gonzalez Cogua

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.2025 Nombre: Michell Alexandra Gonzalez.

Relacione los términos **a, b, c, d, e;** con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Alejandra Bares

Relacione los términos **a, b, c, d, e;** con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Alejandra Barrios soto

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

✓ ---- El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: YENNIFER CUBILLOS

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: YEHHIFER COBILLOS

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Flor María Cuesta Rodríguez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Flor Cucaita

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, toçar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Diana Alexandra Orjuela Matiz

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d**. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

d Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Diana Alexandra Orjuela Matiz

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

d Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Diana Posada Hoya

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Diana Posada Moya

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a. Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Olga Ramirez Paez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Olga Ramirez Ruiz

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Magali Abillos Reyes

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Hagali Caballos Reyes

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Katherin Gómez. Espita

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Katherin Gómez. Asprilla

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Andrea Alvarez Cristancho

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Andreo Alvarez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

__ Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

__ Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

__ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

___ **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

___ Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

---- El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Yeimy Sanabria.

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D. Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

E El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Yeimy Zanabria

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Paola Andrea Mora Fernández

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Paola Andrea Hoa Bermudez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Fanny Morales

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V ----- El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Fanny Morales.

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V ---- El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada:

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Yeni Sanchez Sierra

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Yeiri Sanchez Sierra

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Milena León Segura

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d**. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Milena leon

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Lizdani Hernández Arrieto

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Lizdani Hernández A

Relacione los términos **a, b, c, d, e;** con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Ilma moreno

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Ilma moreno

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Martha Rueda

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Martha Rueda

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02.25 Nombre: Blanca Jeanneth Tapia

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Blanca Jeanette Tapias R.

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

h Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Angie Yuleth Barrero Manrique

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 **Nombre:** Angie Yuliath Barrero Manrique

Relacione los términos a, b, c, d, e; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal b Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos c. Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. d. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 e. Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Johana Rodriguez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Johanna. Rodriguez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Luz Ani Blanco

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Luz Ani Blanco

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Blanca Rojas

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

G **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Blanca Rojas

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d**. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

e **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

a Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. Nombre: Mariela Perez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de:** tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

POST TEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 27.02. 2025 Nombre: Marcela Perez

Relacione los términos **a, b, c, d, e**; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c.** Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d.** Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos

---

D Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

__ Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

B No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

C **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas. **Después de**: tocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño, toser o estornudar, tocar mascotas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

E Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

MARQUE FALSO O VERDADERO.

V El control de temperatura es un proceso en el cual el cambio de temperatura de un espacio (y de los objetos colectivamente allí dentro), o de una sustancia, se mide o se detecta de otra manera, y el paso de energía térmica dentro o fuera del espacio o sustancia se ajusta para lograr una temperatura deseada.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA:27-02-2025

HORA: 4:30 pm - 5:30 pm

LUGAR: Virtual

TEMA:

- Reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos e higienización del lugar de trabajo.
- Diligenciamiento oportuno de formatos.
- Toma de temperaturas

ASISTENTES: Colaboradores de los jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y aplicación del pre test

2.Presentación en Power Paint, sobre la reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos

3.Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del pos test.

Objetivo General:

Reforzar conocimientos y prácticas al talento humano, con el fin de garantizar las buenas prácticas higiénicas en la manufactura de alimentos, aportando a la calidad e inocuidad de los mismos y de las preparaciones elaboradas en el servicio de alimentos.

Objetivo específico:

Identificar los conocimientos y reforzar las prácticas higiénicas y la normatividad que deben cumplir el talento humano y en especial las operarias del servicio de alimentos.

Generar en el talento humano mayor compromiso en los procesos solicitados, ya que hacen parte de las respuestas en la calidad de la prestación del servicio.

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía pre test para su diligenciamiento.
2. Se socializa presentación en power point, reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos en BPM. iniciando con la resolución 2674 del 2013 la cuál refiere que se deben tener los documentos: certificado médico, capacitación en BPM,

Powered by CamScanner

cumplir con la higiene personal (que incluye baño diario, cepillado de dientes, lavado de manos, corté de uñas), utilización del uniforme completo incluido el gorro y el tapabocas bien puesto, utilizar el calzado adecuado y recordar que el personal que este enfermo debe ser reemplazado mientras cumple la incapacidad.

3. El objetivo del diligenciamiento de formatos, es mantener de manera efectiva un mayor control de los procesos en la preparación, recepción, servicio y distribución de los alimentos, los detalles la precisión, la consistencia en que estos se diligencia garantizan cumplimiento en la calidad de la prestación del servicio.
- Importante la calidad del dato.
- Tener en cuenta los instructivos.

4. El control de temperatura en alimentos es una práctica que se realiza en toda la cadena de producción, transporte y almacenamiento de alimentos, y su objetivo es garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos.

Es importante implementar los procesos de las tomas de temperatura dejar los alimentos a temperatura ambiente durante demasiado tiempo puede causar que las bacterias (como Staphylococcus aureus, Salmonella Enteritidis, Escherichia coli O157:H7 y Campylobacter) crezcan a niveles peligrosos que pueden causar enfermedades.

Se realizan aclaraciones frente al tema después de realizar la presentación de power point, se entrega pos test y se envía pos test para su diligenciamiento.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos de los jardines infantiles y con el fin de dar cumplimiento a la reglamentación por parte de las operarias, dicha normatividad debe ser socializadas con el talento humano

Metodología: Taller virtual.

Recursos: computador, presentación en power point, pre y pos test.

Retroalimentación: Se observan los conocimientos y prácticas aplicadas en el servicio de alimentos, después de aplicar el pos test, se realizan refuerzos de las prácticas inadecuadas.

Sustento teórico: Resolución 2674 de 2013, Resolución 000680 de 2020,

Presentación en power point:

Powered by CamScanner

Capacitación



BOGOTÁ



Certificado médico

Educación y Capacitación







Prácticas de higiene



No maquillaje





Lavado de manos con agua y jabón



FOR-
GD-002

Ac... 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:



Prácticas de Higiene P...



Baño diario y buen aseo personal





算崇 Higiene oral

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ

Lavado del cabello





Lavarse las manos:

·Antes de comenzar el trabajo.
·Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
·Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
·Luego de peinarse, tocarse el cabello,la boca, la nariz,o la piel.



comer, fumar o sonarse la nariz.
a de manipular desechos o elementos



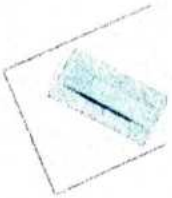
e limpie
dar o tos
de manip

·E le utilizar el sanitario









·Utilice gorro, malla o cofia.
·Utilice tapabocas desechable
·Utilice peto.

Uñas:
Limpias,cortas y sin esmalte.

Después de **pelar** papa y otras **preparaciones,**
limpiar bien las uñas y **las** manos.

Oídos,nariz
y boca

Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

En la nariz y boca se encuentra una bacteria llamada Staphylococcus, la cual puede producir intoxicación alimentaria,y se disemina muy fácilmente cuando nos sonamos, tosemos o simplemente silbamos en un área de producción de alimentos.

No está permitido sonarse, toser, estornudar en el servicio de alimentación

Cra.7 No.32-16/Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.:(1)327 97 97
www.integracionsocial.gov.co
DE BOGOTÁ D.C.

ALCALDÍA MAYOR

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

Oídos, nariz
y boca

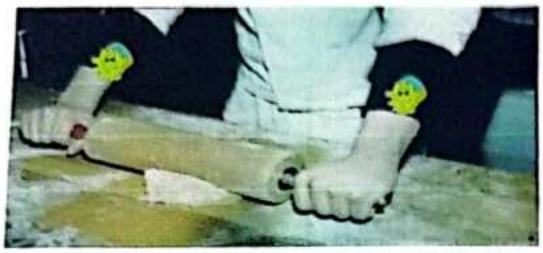
Si está resfriado no debe trabajar en el sin servicio de alimentación, al igual que si supuración de oídos, segrega mucosidad por la nariz,o tiene los ojos llorosos.

Uniforme

·Cámbiese diariamente de uniforme
·Uniforme de color claro
·Si utiliza delantal, preferiblemente bolsillos y atado al cuerpo presenta

Powered by CamScanner

No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle





Calzado



Material resistente e impermeable.



Holgado, cerrado y con suela antideslizante.

Limpio y en buenas condiciones



Guantes

Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico No se permite salir del área de que a las manos.preparación con el uniforme puesto,



EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfume y loción de afeitar

·No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos→absorben olores.contaminación química

·No utilice: anillos, pulseras, cadenas,aretes, relojes,piercing, manillas, broches.

Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.





hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?



Ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Informar al coordinador de la unidad operativa

Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen. Todas ellas han de ser cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua para evitar la contaminación cruzada.

Por qué coloreado?

Para en el caso de que se desprenda y caiga sobre los alimentos, encontrarlo fácilmente y retirar el alimento ya contaminado.

ITÁ

Powered by CamScanner

Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos

No escupir, toser o estornudar

Fumar



Limpiar las gafas con el aliento.



Escupir, toser o estornudar

Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~rascarse la cabeza~~

porque pueden caer cabellos o caspa en los alimentos



se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~sacar cera de los oídos~~



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~dar uso indebido a los instrumentos de trabajo~~

es contaminante y puede ser riesgoso



Powered by CamScanner

Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

probar los alimentos con los dedos.

Sí se requiere probarlos, lo harán con un elemento específico para ese uso,teniendo cuidado de lavar la cuchara antes de volverla a meter en la olla, o en el plato, o en cualquier recipiente.



Evitar piso húmedo en área



Se previenen accidentes y contaminación!

Higienización del área de trabajo:

Cuidados para la desinfección

·Adecuada limpieza de superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.

·Cumplir con dosis indcada y tiempo de exposición.

·Efectuar nuevo enjuague con agua potable luego del desinfectante.

·No mezclar jabón con desinfectante ya que se inactiva la acción del desinfectante

·No mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico.·Preparar la cantidad de desinfectante del dia.

·No mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir.

·Preparar solución en recipientes limpios.

·Almacenar desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.

·No almacenar desinfectantes por más de seis meses.

Powered by CamScanner

Diligenciar los formatos **modelo** "Lista de Verificación de Limpieza,Desinfección y Acciones Correctivas" y "Seguimiento a Soluciones Desinfectantes."

Formato lista de verificación de limpieza,desinfección y acciones correctivas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FORMATO LISTA DE VERIFICACION DE LIMPIEZA,DESINFECCION YACCIONES CORRECTIVAS

1.NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA

MES: ANO

2. Nombre del responsable de diligenciamiento:

4.Areas,allmentos, SO elementos a considerar gún l unidad operativa	Semana Uno							Semana Dos							Semana Tres							Semana Cuatro						
	M	J	V	S	D			M	M	J	V		D		M	M	J	V	S	D		M	M	J	V	S	D	
COCINA																												
Paredes																												
Puertas																												
Mesones																												
Canecas																												
Neveras																												

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de Dependencia vinculación**		**Firma**
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista-Dietista	Fundación pepaso	

Powered by CamScanner