

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE:

FECHA: 20 de marzo 2025 Luzmila Osoño.

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. F
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. V
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca la fruta en un recipiente por 5
2. minutos. luego lavarlo.
3. y después enjuagarlo.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Primero Remover el mugre suciedad.
2. después proceso de lavado y desinfección.
3.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. los químicos deben estar retirados
2. de los alimentos.
3. si se trasvasan. deben ser rotulados.

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE:

FECHA: 20 de marzo 2025 *10/3/25* *USO SIGO. J. L. M. C. C. C.*

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. ✓
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. ✓
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. ✗
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. ✓
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. ✓
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. ✓

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca la fruta en un recipiente se lava se enjuaga
2. Se deja de tres a cinco minutos para ser consumida.
- 3.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Primero Remover Suciedad
2. Des proceso de lavado y.
3. Des proceso de desinfección.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Los químicos no deben estar cerca los
2. Celamentos se deben rotular.
- 3.

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Eni Viviana Caro

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Colocar las frutas en un recipiente con agua.
2. Se dejan por 5 minutos se juegan y luego.
3. para el consumo.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Hay remover primero la suciedad.
2. Acel proceso de Restregado.
3. y luego proceso de desinfección.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. productos químicos almacenados.
2. los químicos.
3. si son envasados con nombre y rótulo.

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Enriquiana Caro

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Colocar las frutas en un recipiente con agua.
2. Se dejan por 5 minutos se frotan se repite.
3. Y listo para el consumo.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Hay remover primero la suciedad.
2. Aler proceso de Restregado.
3. Y luego proceso de desinfección.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Productos químicos almacenados.
2. Los químicos.
3. Si son envasados con nombre y rotulo.

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Leonor Torres

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Colocar frutas y verduras en un recipiente con H. Póclorito
2. Después de 305 minutos se enjuagan y
3. listo para el consumo.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Remover suciedad
2. Hacer proceso de Rostigado
3. desinfectar todo las áreas

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Los químicos no deben estar cerca de los alimentos
2. Después de el Recibo hay que Rotular
3. Hacer uso de los elementos de Protección

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Alcira Torres

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersion. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Colocar Frutas en un recipiente con hipoclorito
2. Después de tres o cinco minutos se enjuaga.
3. Listas para consumir.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Remover la suciedad
2. Hacer proceso de frotado.
3. Desinfección.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Los químicos no deben estar cerca de los alimentos
2. Después de usarlos debemos rotularlos
3. Hacer uso de los elementos de protección.

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Sandra Sarmiento

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca en un recipiente con agua y hipoclorito se dejan de 3 a 5 m.
2. Se juega con abundante agua.
3. y queda lista para consumo y proceso.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. hay que mover la suciedad primero
2. se hace proceso lavado
3. el proceso de desinfección con hipoclorito.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Si son reembolsados y deben estar rotulados
2. No deben estar cerca de los alimentos
3. Se deben almacenar

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Sandra Sarmiento

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca en un recipiente con agua y hipoclorito se deja de 3 a 5 minutos.
2. Se lava con abundante agua.
3. y queda lista para consumo y proceso.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. hay que remover la suciedad primero
2. se hace proceso de lavado:
3. y proceso de desinfección con hipoclorito.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Si son reemplazados y deben de estar rotulados.
2. No deben de estar cerca de alimentos.
3. Se deben almacenar

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE:

Yelitza Artigas

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. ✓
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. ✓
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. ✓
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. ✓
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. ✓

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se deja en inmersión de 3 a 5 minutos.
2. Se enjuagan.
3. Se Reparten.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Se remueve el Sucio.
2. Lavar.
3. Uso de desinfección.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. No deben estar cerca de los Alimentos
2. Si son embasados se deben etiquetar
3. Protección Personal.

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE:

Yeliza Antigas

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. ✓
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. ✓
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. ✓
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersion. ✓
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. ✓
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. ✓

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se deja en inmersión de 3 a 5 minutos
2. Se enjuagan.
3. Se reparten.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Se remueve el sucio.
2. Lavar
3. Uso de desinfección

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. No deben estar cerca de los Alimentos.
2. Si son empaquetados de deber etiquetar
3. Protección Personal

POST TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

NOMBRE: Karen de la Ossa

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersión. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca la fruta en inmersión de 3-5 min
2. Se enjuaga
3. Se le da debido proceso a consumir

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Remover la suciedad.
2. Se enjuaga. Restregar o lavar
3. Se enjuaga.

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Hacer uso de los elementos de protección.
2. Se deben almacenar separados de los alimentos
3. Rotular

PRE TEST CAPACITACIÓN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

NOMBRE: Karen de la Ossa

FECHA: 20 de marzo 2025

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Limpieza es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. V
- ✓ Son agentes de limpieza detergentes, limpiadores en polvo y abrasivos. V
- ✓ La desinfección es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos, del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. V
- ✓ La limpieza mecánica es aquella que se realiza mediante un equipo, por inmersión o aspersion. F
- ✓ La limpieza y la desinfección ayudan a minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. V
- ✓ La limpieza y la desinfección crean buenas costumbres de limpieza en el personal. V

2. Describa los tres pasos para la limpieza y desinfección de las frutas y verduras:

1. Se coloca la fruta en inmersión 3-5 min
2. Se juzga
3. se le da su debido proceso

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para la limpieza y desinfección de las áreas comunes:

1. Remover la suciedad.
2. Restregar o lavar
3. enjuagar

3. Mencione tres aspectos a tener en cuenta para el manejo de los productos químicos o de aseo:

1. Hacer uso de los elementos de protección.
2. Se deben almacenar de los alimentos separados
3. Rotular