3401

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: ADRIANA MENDOZA
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: CAMILO TORRES

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3402

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: ADRIANA MENDOZA
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: CAMILO TORRES

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4/4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3403

Alimentos para Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U.T. NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR: JORGE ELIECER	
FECHA	8-02-25	HORA INICIAL	2:00 pm	HORA FINAL	5:00 pm
TEMA	Practicas Higienicas. Ciclos de menu Guias Preparo.	MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros	

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Victoria Peño	Baos	manipuladora	Victoria Peña
NAZLY MARCELA	GUTIERREZ NIETO	MANIPULADORA	NAZLY GUTIERREZ
Mayeluy	Acosta lara	MANIPULADORA	Mayeluy Lara
Diana carolina	Moreno Ucha	Manipuladora	Diana moreno

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepulveda	FIRMA CAPACITADOR	

3404

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Victoria Peña Baos
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ (d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ (a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ (b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ (a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3405

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Victoria Peña Baos
FECHA: 05-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitán
SEDE: Jorge Eliecer Gaitán

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3406

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: NAZLY MARCELA GUTIERREZ NIETO
FECHA: 08-FEB-25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: JORGE ELIECER GAITAN

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3407

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: NAZLY MARCELA GUTIERREZ NIETO
FECHA: 08- FEB - 25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: JORGE ELIECER GAITAN

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3408

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Mareluy Acosta Lara
FECHA: 08-Febrero-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan.

X/X

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
✓ c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
✓ b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ (b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ (a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3409

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Mareluy Acosta Lara
FECHA: 08 - Febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
✓ c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
✓ b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ (b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
✓ b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3410

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Diana Moreno Onda
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

✓ 4/4

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

✓

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

✓

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Diana Carolina Moreno Unda
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

4/4

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

Alimentos para Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: Pto Gaitan		LUGAR: CAMILO TORRES	
FECHA	08-02-2025	HORA INICIAL	2:00 P.M	HORA FINAL	5:00 P.M
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS MANEJO CICLOS DE MENUS Y GUIAS DE PREPARACION	MATERIALES Y RECURSOS	Formatos, lapiceros		

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Nidian	Contreras Valencia	Manipuladora	Nidian Contreras
Dabeiba Lucia	Sanchez Ossa	manipuladora	
Alba	Dedios Gutierrez	Manipuladora	Alba Dedios
LUCY	GOMEZ	Manipuladora	Lucy Gomez
YENNY	PEÑALOZA	MANIPULADORA	Yeny Peñaloza
Jania	MANCHEGO	MANIPULADORA	Jania Manchego
YULEIDY	Gonzalez	Manipuladora	
Marcela Peña	Peñaloza	Manipuladora	Marcela Peñaloza

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepúlveda	FIRMA CAPACITADOR	

3413

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Nidian Contreras Valencia
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Camilo Torres - Jorge eliecer
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3414

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Nidian Contreras Valencia
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) periodo de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3/4

3415

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Dabeiva Lucia Sanchez
FECHA: 08 - 02 - 25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jose elicer Gaitan
SEDE: Camilo Torres

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

✓ a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

4/4

3416

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Dabeiva Lucia Sanchez
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge eliecer Gaitan
SEDE: Camilo torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3917

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Alba Dedios Gutierrez
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: CAMILO TORRES

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

348

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Alba Dedios Gutierrez
FECHA: 08- 02 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3419

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Isleni Lucy Gomez G
FECHA: 08 - 02 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3420

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Lucy Gomez G
FECHA: 08 / 02 / 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Camilo Torres

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3421

EVALUACION INICIAL

3

4

NOMBRES COMPLETOS: JANIA YURANI MANCHEGO M.
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: CAMILO TORRES - JORGE ELIECER
SEDE: CAMILO TORRES

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✔d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✔a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
✔c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✔a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3422

EVALUACION FINAL

4
4.

NOMBRES COMPLETOS: JANIA YURANI MANCHEGO MARTINEZ
FECHA: 08-07-25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA : JORGE ELIECER
SEDE: CAMILO TORRES.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✔ d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✔a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✔ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✔ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3423

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yuleiby Gozalez
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: CAMILO TORRES.

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3424

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yuleisy Gonzalez
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : JORGE ELIECER GAITAN
SEDE: CAMILO TORRES

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3425

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Marcela Peñaloza
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge eliecer
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3476

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Marcela Peñaloza
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer
SEDE: Camilo Torres

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ X Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ X Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ X Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ X Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3427

Alimentos para Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U T NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR: AUDITORIO CESPEDES.	
FECHA	8 FEBRERO 2025	HORA INICIAL	2:00 PM	HORA FINAL	5:00 PM.
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, RES 2674-2013, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION		MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Sonia	Ochoa.	manipuladora	
Dayana Cristina	Rueda Moreno	Manipuladora	dayana Rueda.
Sonia Espanol	lasso	manipulacion	Sonia
Cindy Daniela	Millan Arango	Manipuladora	DANIELA/A.

NOMBRE CAPACITADOR	FIRMA CAPACITADOR
Fernando Sepúlveda	

3478

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Sonia Ochoa
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes Acosta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3429

EVALUACION FINAL 4/4

NOMBRES COMPLETOS: Sonia Ochoa
FECHA: 20/oct/25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes Acosta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3430

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Dayana Rueda
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3431

EVALUACION FINAL 4141

NOMBRES COMPLETOS: Dayana Rueda
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3432

EVALUACION INICIAL 3/4

NOMBRES COMPLETOS: Sonia España
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes Acosta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3433

EVALUACION FINAL 4/4

NOMBRES COMPLETOS: Sonia España
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3434

EVALUACION INICIAL 3/4

NOMBRES COMPLETOS: Cindy Daniela Millan
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes Acosta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3435

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Cindy Daniela millan
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge eliecer Gaitan
SEDE: Augusto Cespedes

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3436

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRICAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U T NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR:	
FECHA	08/02/2025	HORA INICIAL	02:00 P.M.	HORA FINAL	05:00 P.M.
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, GUIAS DE MENU, CICLOS PREPARACIÓN	MATERIALES Y RECURSOS	Formatos, lapiceros		

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Leidy Johana	Rojas Murillo	Manipuladora	Leidy Rojas.
Audys	Chaverra Pavares	Manipuladora	Audys Chaverra.
Irma	correa morelo	Manipuladora	Irma correa
Dany viviana	Encinosa Aldana	manipoladora	viviana Aldana
Mar. luz	Moreno	Manipuladora	Mar. luz
Mª del pilar	villanueva Pinto	Manipuladora	
DERLY	ACOSTA CAMILO	MANIPULADORA	
Magnolia	Murillo G.	Manipuladora	
Xiomara	Rubio Fernandez	Manipuladora	Xiomara R.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepulveda	FIRMA CAPACITADOR	

3437

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Leidy Johana Rojas Murillo
FECHA: 8/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3438

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: leidi Johana Rojas Murillo
FECHA: 8/02/2025.
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3039

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Audys Chavez pavares.
FECHA: 08-02-2024
INSTITUCION EDUCATIVA : planta
SEDE: planta

4/24

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
~~d)~~ Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

~~a)~~ Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
~~b)~~ Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

~~a)~~ Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3446

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Audys Chavez Payares
FECHA: 08-02-2024
INSTITUCION EDUCATIVA: Planta
SEDE: planta.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4/4

1 ¿Que practicas higienicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados. ✓
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria ✓
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3441

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Erika Correa
FECHA: 8 Febrero
INSTITUCION EDUCATIVA : Alonso
SEDE: Alonso

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos? ✓

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos? ✓

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución. ✓

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3442

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Ilma correa
FECHA: 8 Febrero
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

A/A

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3443

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Viviana Enano Z
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3444

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Liliana ENANOZA
FECHA: 8-07-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3445

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Mari Luz Gonzalez
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3446

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Mari Luz Gonzalez
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4/4

1 ¿Que practicas higienicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3447

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Oeily Canico
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados. ✓
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar ✓
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019 X

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3448

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Derly Canco
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué practicas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3449

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: María del pilar villaneda.
FECHA: 8/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3450

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Maria del pilar villaneva
FECHA: 08/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3451

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Magnolia Morillo Quintero
FECHA: 8-02-25.
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3452

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Magnolia Murillo Quintero
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3453

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Xiomara Rivero Fernandez
FECHA: 8-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : planta
SEDE: planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4L4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3454

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Xiomara Rivero Fernandez
FECHA: 8 - 02 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : planta
SEDE: planta

4/5

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3455

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO			PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO:		LUGAR: JORGE ELIECER GAITAN	
FECHA	8-02-2025.	HORA INICIAL	2:00 PM	HORA FINAL	5:00 PM.
TEMA		MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros	

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Unc yisceth	Alfonso Muñoz	Manipuladora	
Yulcidy Rivas	Yuleidy Rivas Castro Lozano	Manipuladora	
Alcoli Castro		Manipuladora	
Horicel Diaz	Diaz Chocue	Manipuladora	Horicel Diaz
lauryliseth	Garca Gaona	Manipuladora	Laury L. Garca
Leidy Idola	Arteaga	Manipuladora	Idola Arteaga
Laura	Lozano	Manipuladora	Laura Lozano
Leidy Johana	Chincangana Rojas	Manipuladora	Leidy Chincangana R.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepúlveda	FIRMA CAPACITADOR	

3456

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Lina Yisaith Alfonso Muñoz
FECHA: 8-2-24
INSTITUCION EDUCATIVA: IE Jorge eliecer Gaitan.
SEDE: IE Jorge gaitan

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

X a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3457

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Lina Yisell Alfonso Muñoz
FECHA: 8-02-24
INSTITUCION EDUCATIVA: I E Jorge eliecer gaitan.
SEDE: Sede Jorge Gaitan

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3458

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yulieth Rivas Cabarcas
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge eliecer gaitan
SEDE: Jorge eliecer gaitan

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos? ✓

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria ✓
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

(a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 X
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3459

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yuleidy Rivas Cabarles
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge eliecer gaitan
SEDE: Jorge eliecer Gaitan

464

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3460

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Nicoll Michell Castro Lozano
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3461

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Nicoll Michell Castro
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Jose Eliecer G.
SEDE: Jose Eliecer G.

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3482

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Mariel Diaz Chocue
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Elicer Gaitán
SEDE: Jorge Elicer Gaitan

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
(c) Resolución 2184 del 2019

X

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3463

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Marcel Diaz Chocue
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Jorge Eliecer Gaitan

4/4.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MENJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3464

EVALUACION INICIAL

4
4

NOMBRES COMPLETOS: Ivory Lizeth Garcia Gaviria
FECHA: 08 - Febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin ✓
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3465

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Lauy lizeth Garcia Gaviria
FECHA: 08 - febrero - 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria ✓
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin ✓
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3466

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Leidy Paola Arteaga
FECHA: 8 07- 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
• d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

• a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
• b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

• a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3467

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Leidy Paola Arteaga
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3488

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Laura Lozano
FECHA: 6-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación. ✓
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3 de 69

EVALUACION FINAL

4 de 4

NOMBRES COMPLETOS: Laura Lozano
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3470

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Leidy Johana Chincaguro Rojas
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Principal

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
(c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3471

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Leidy Johana Chicangana Rojas
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Jorge Eliecer Gaitan
SEDE: Principal

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION. 3/4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
(c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. X

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3472

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U.T. NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR: LUIS ANTONIO PEREZ	
FECHA	08/02/2025.	HORA INICIAL	2:00 PM.	HORA FINAL	05:00 PM.
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, CICLOS DE MENÚ, GUIAS DE PREP.	MATERIALES Y RECURSOS	Formatos, lapiceros		

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
YINETH KARIME	GUARACA	Manipuladora	KARIME G.
Sudelia	Cahuento	Manipuladora	
Yuleiby	Gonzalez	Manipuladora	Yuleiby G.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepúlveda	FIRMA CAPACITADOR	

3473

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Karine Guapacha
FECHA: 3-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Eatan Sarmiento
SEDE: Luis Antonio Perez

2/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar X
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019 X

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero ✓
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3474

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Karine Guapacha
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Edgar Sarmiento
SEDE: Luis Antonio Perez

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4/4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3475

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: SUDELIA CAHUENO
FECHA: 18-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
SEDE: LUIS ANTONIO PEREZ

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3476

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: SUDELIA CAHUEÑO
FECHA: 18-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
SEDE: LUIS ANTONIO PEREZ

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3477

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yuleiky Gonzalez Cano
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Camilo Torres
SEDE: Principal

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin ✓
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3478

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yuliby Gonzalez Caro
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Camilo Torres
SEDE: Principal

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

4/4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

✓

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

✓

RURAL

3479

Alimentos para Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U.T. NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR: PLANTA	
FECHA	28-02-25	HORA INICIAL	8:00 am	HORA FINAL	11:45 am
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, RES 2674-13, MANEJO DE CICLO DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION	MATERIALES Y RECURSOS	Formatos, lapiceros		

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Adriana milena	Sanchez Catimay	Manipuladora	Adriana Sanchez.
Yuly Fernanda	Cardenas Cujar	Manipuladora	Yuly Cardenas.
Gina lopez	lopez Rodriguez	Manipuladora	Gina lopez.
Blanca Gonzalez	Gonzalez Arcila	manipuladora	Blanca Gonzalez
Leonor Ordoñez	Salguero	manipuladora	Leonor ordoñez
Adelaida	Cardoso	Manipuladora	Adelaida.
yulieth	cuniche G.	Manipuladora	yulieth
Ligia	Gonzalez Martinez	manipuladora	Ligia Gonzalez
Maria Patricia M.	Barrera	Manipuladora	
Yenny paola G.	Garcia	manipuladora	Yenny paola garcia
amalia aguilar	camallan	manipuladora	amalia aguilar
Maria edith	Hernandez Mora	manipuladora	Edith Hernandez
Yini Yineth	Padua Moreno	Manipuladora	Yini padua
Angie Patricia	Alarcon Ceron	Manipuladora	Angie alarcon
Hault Disney	Navarrete Conde	Manipuladora	Disney Navarrete
Laura Laverde	Laverde Pelma	Manipuladora	Laura laverde.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepulveda	FIRMA CAPACITADOR	

3480

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Adriana milena Sanchez Catinay
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA Centro Educativo San miguel
SEDE: Principal

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3481

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Adriana milena Sanchez Catimoy
FECHA: 98-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA: Centro Educativo San miguel
SEDE: Principal.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3482

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Yuly Fernanda Cardenas
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: San Miguel

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3483

EVALUACION FINAL

4 | 4

NOMBRES COMPLETOS: Yuly Fernanda Cardenas
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel
SEDE: San Miguel

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3484

3|4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Gina Fernanda Lopez Rodriguez
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: San Miguel

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) periodo de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3485

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Gina Fernanda Lopez
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: San Miguel

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3485

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Blanca Robiela Gonzalez A.
FECHA: 28 / febrero / 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Nuevo Horizonte
SEDE: Sede La Primavera

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3486

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Blanca Gonzalez
FECHA: 28 - febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Nuevo Horizonte
SEDE: La Primavera

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Que practicas higienicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3487

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Leonardo Ordoñez Salgero.
FECHA: Febrero 28 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Llanero Horizontes
SEDE: La primavera

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
+ b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

+ a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
+ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

+ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3488

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Oscar Ordoñez Salguero -
FECHA: 28 - Febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Nuevo Horizonte
SEDE: La primavera

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
+ c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
+ b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
+ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
+ c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3489

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Leonor Adelaida Cardos C
FECHA: 28-02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: La Sabana

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3490

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Leonor Adelaida cardoso
FECHA: 8-08/25
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel
SEDE: La Sabana

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

X) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3491

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yulieth Cuniche Guavave
FECHA: 28 de febrero 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel
SEDE: la Sabana

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
✓ c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
✓ b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3492

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yulieth Coniche Guavare
FECHA: 28 de febrero 2025
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel
SEDE: la Sabana

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
✓ (d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

✓ (a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
✗ (c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

✓ (a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3093

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Ligia Gonzalez Martinez
FECHA: 28 - 2 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San miguel
SEDE: General Santander

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3494

EVALUACION FINAL

5/4

NOMBRES COMPLETOS: Ligia Gonzalez
FECHA: 28-2-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San miguel.
SEDE: General Santander

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3495

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Maria Patricia Martinez
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: sede principal Rubiales

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
(b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
(c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3/4

3496

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Maya Patricia Martinez
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Sede principal Rubiales.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
(c) Resolución 2184 del 2019

3/4

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3497

EVALUACION FINAL

4
4

NOMBRES COMPLETOS: Yenny paola garcia
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Horizonte
SEDE: Cristalina

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) periodo de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3498

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Jenny paola Garcia
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: Horizonte
SEDE: Cristalina

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3499

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Amalia aguilar
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Horizonte
SEDE: Cristalina

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3500

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: amalia aguilar
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Horizonte
SEDE: cristalinos

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Que practicas higienicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3501

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yini Yineth Padua Moreno
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Horizontes
SEDE: Santa Barbara

3.° A

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
~~d)~~ ~~Todas las anteriores~~

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

~~a)~~ Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

~~a)~~ Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3502

4.4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yini Yineth Padua Moreno
FECHA: 08-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA: Horizontes
SEDE: Santa Barbara

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3503

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Maria Edith Hernandez
FECHA: 28 febrero 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Alto Tillava

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué practicas higienicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3504

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Maria Edith Hernandez
FECHA: 28 febrero 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Alto Tillava

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
X) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

X) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
X) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
X) son preparaciones que se repiten cada mes.

3505

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Angie Alarcon
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: San Miguel

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3506

EVALUACION FINAL

4 | 41

NOMBRES COMPLETOS: Angie Alarcon
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Santa Helena

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3507

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Haut Disney Navarrete Conde
FECHA: 28 - 02 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: Carmaqua

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3508

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Hart Disney Navarrete Conde
FECHA: 28 - 02 - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: Carmaqua

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION. 4/4

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar ✓
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3509

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Laura Laverde
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Fundaciones
SEDE: Cristalina

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3510

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Laura Laverde
FECHA: 20/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Cristalina (Fundaciones)
SEDE: Cristalina

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO			PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PTO GAITAN		LUGAR: PTO GAITAN	
FECHA	28/02/25	HORA INICIAL	9:00 AM	HORA FINAL	12:00 M
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU GUIAS DE PREPARACION		MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Maria Karen	Hernandez Verjan	Manipuladora Manipuladora	Maria Karen Verjan

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepulveda	FIRMA CAPACITADOR	

3512

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Maria Hernandez
FECHA: 28/02/24
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Pue Triunfo

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

(a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3513

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Mary Hernandez
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: Rto Triunfo

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3514

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Karen Uaijan
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA: PTO TRIUNFO Rurales
SEDE: PTO TRIUNFO

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3515

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Karen Uerjan
FECHA: 28/02/25
INSTITUCION EDUCATIVA : Rubiales
SEDE: PTO Triunfo

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3516

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN CODIGO: Cap-001 VERSION: 1

OPERADOR: U T NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR: PTO GAITAN	
FECHA	28/02/25	HORA INICIAL	9:00AM	HORA FINAL	12:00 M
TEMA	PRACTICAS HIGIENICAS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS, MANEJO CICLO DE MENU GUIAS DE PREPARACION	MATERIALES Y RECURSOS	Formatos, lapiceros		

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Silvia Maritza	Infante Medina	manipuladora	Maritza Infante
Jeover Adelaida	carbonell llo	Manipuladora	Jeover A.

NOMBRE CAPACITADOR: Fernando Septuveda

FIRMA CAPACITADOR:

3517

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Silvia Maritza Infanta
FECHA: 08/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel
SEDE: Gregorio Garavito

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3518

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Silvia Maritza Infante
FECHA: 28/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA: San Miguel.
SEDE: Gregorio Garavito.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3519

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Leonor Adelaida Cardoso Castillo
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: La Sabana

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
(b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3520

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Jeanpier Alexandra Cardozo Castillo
FECHA: 28-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA : San Miguel
SEDE: La Sabana

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

AUXILIARES BODEGA

3521

Aprender / COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO			PLAN DE CAPACITACIÓN	
				CODIGO	Cap-001
				VERSION	1

OPERADOR: U.T. NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: PUERTO GAITAN		LUGAR:	
FECHA	8-07-2025	HORA INICIAL	8:00 am	HORA FINAL	10:00 am
TEMA	Practicas Higienicas de manipulacion ciclos de menú	MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros	

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Jhon Stiven	Torres Escalante	Auxiliar	Jhon Stiven Torres
Oscar David	Bohorquez Gomez	Auxiliar	
Johana Orjuela		Coord. Campo	Johana Orjuela.
PAOLA PINILLA		COORD. CAMPO.	PAOLA PINILLA
LUIS CARLOS VASQUEZ		AUXILIAR BOD.	LuisCarlos V.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepúlveda	FIRMA CAPACITADOR	

3522

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Oscar David Bohorquez Caviedes
FECHA: 8-02-23
INSTITUCION EDUCATIVA : Bodega
SEDE: Bodega

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3523

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Oscar David Bohorquez Cabrera
FECHA: 8-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA : Bodega
SEDE: Bodega

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Que practicas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3524

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Jhon Steven Torres Escalante
FECHA: 05/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planada
SEDE: Planada

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACIÓN.

1 ¿Qué practicas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirven para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3525

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Jhon Steven Torres Escalante
FECHA: 08/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA : Planta
SEDE: Planta

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
x) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
x) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

x) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3526

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Johana Alexandra Orjuela
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Planta Gaitan

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3527

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Johana Alexandra Ojuela.
FECHA: 09-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Planta Gaitan

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3578

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: CEIDY PAOLA PINILLA
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: PLANTA CAITAN

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3529

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: LEIDY PAOLA PINILLA
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: PLANTA GAITAN

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3530

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: luis Carlos Vasquez
FECHA: 09-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Planta Gaitan

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

X

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3531

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Luis Carlos Vasquez
FECHA: 08-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Planta Gaitan

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

Alimentos para Aprender	COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DE PERSONAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	ALCALDIA DE PUERTO GAITAN META	NUTRIGAITAN 2025	PLAN DE CAPACITACIÓN	
					CODIGO	Cap-001
					VERSION	1

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025		MUNICIPIO: Ulcio		LUGAR: Bodega Ppal	
FECHA	12-02-2025	HORA INICIAL	4:00 PM	HORA FINAL	6:00 pm
TEMA	Practicas, Higienicas manipulación ciclos de menú - Guias preparación	MATERIALES Y RECURSOS		Formatos, lapiceros	

NOMBRES	APELLIDOS	CARGO	FIRMA
HECTOR FELIPE	ACERO RAMIREZ	COOR. OPERATIVO	
Yenny Paola	Bayerito Rojas	Coord. Administrativa	
Melissa	Garcia Marin	Aux. Logistica	
Fredy Yirley	Bobadilla Matiz	Jefe bod. Ulcio	Fredy Bobadilla
Nicoll Dayana	Rojano Morales	Aux. Bod Transp.	Nicoll Rojana
Brayan Stiven	Hernandez Nupan	Aux. Bod. y transporte	Brayan Hdez.
ANGIE NATALIA	JARA TIQUE	AUX. BOD. TRANS	ANGIE JARA T.
Romulo Quintero	Quintero Florez	conductor	Romulo Quintero.
SYETH Jackson	Cicere Hernandez	Conductor	SYETH Jackson
Hector Aldemar	Roman Correa	Conductor	Hector Aldemar R.
Edgar	Quiroga	Conductor	Edgar Quiroga
Elkin Leonardo	Sanchez	Auxiliar	Elkin Leonardo
TINO	GAZZOLI CAIRO	CONDUCTOR	TINO GAZZOLI
Jose rodolfo	Restrepo	Auxiliar	Jose Restrepo
Alberto William Latorre	LATORRE.	CONDUCTOR	WILLIAM LATORRE.

NOMBRE CAPACITADOR	Fernando Sepulveda	FIRMA CAPACITADOR	

3533

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: HECTOR FELIPE ACERO RAMIREZ.
FECHA: 12/02/2025.
INSTITUCION EDUCATIVA : BODEGA PRINCIPAL - VILLAVICENCIO
SEDE: BODEGA PRINCIPAL - VILLAVICENCIO.

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3534

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: HECTOR FELIPE ACERO RAMIREZ.
FECHA: 12/02/2025.
INSTITUCION EDUCATIVA: BODEGA PRINCIPAL - VILLAVICENCIO
SEDE: BODEGA PRINCIPAL - VILLAVICENCIO.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3535

4/4

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Yenny Paola Bayuiro Rojas
FECHA: 12 de Febrero de 2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega RAE Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3536

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Yenny Paola Bagüiro Rojas
FECHA: 12 de Febrero del 2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega PAE Villavicencio

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación. ✓
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3537

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Melissa García Marín 3/4
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos. ✓
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 X
(c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3538

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Melissa García Marín
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Puncipal Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3539

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Fredy Yirley Bobadilla Matiz
FECHA: 12- Febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3540

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Fredy Yirley Bobadilla Matias
FECHA: 12- Febrero - 2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación. ✓
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3541

EVALUACION INICIAL

2/4

NOMBRES COMPLETOS: Nicoll Dayana Rujana Morales
FECHA: 12/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

35412

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Nicoll Dayana Rujana Morales
FECHA: 12/02/2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3593

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Brayan Steven Hernandez Nuñez 2/C
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bachillerato Principal Villa Vicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
(c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. X

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 X
(c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. X

3544

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Breyan stiven Hernandez Lopez
FECHA: 10-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega principal Villavicencio

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos. ✓
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
(c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✗

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin ✓
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3545

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: ANGIE NATALIA LARATIQUE
FECHA: 12 FEBRERO
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: BODEGA PRINCIPAL VILLAVICENCIO

4/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3546

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: ANGIE NATALIA CARATIQUE
FECHA: 12 FEBRERO
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: ESCUELA PRINCIPAL VILLAVICENCIO

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3547

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Romulo Quintero Flores
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

3/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

(a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019 ✗

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3548

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Romulo Quintero Flores
FECHA: 12-02-2026
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

2/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✗

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

✗

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes. ✓

3549

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Stith jackson Cigeri Hernandez
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Principal Villavicencio

2/4

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
(c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
(b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3550

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Stith jackson Cicero Hernandez 3/4
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA:
SEDE: Bodega principal Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores ✓

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios. ✓

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013 ✓
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

X

3551

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Alberto William Jaiterre
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) X Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) X Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) X Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) X Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3552

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Alberto William Jaterre
FECHA: 12-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bolega. Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3553

414

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Hector Aldemar Roman Correa.
FECHA: 17-07-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bod. Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3554

414

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Hebis Aldemar Romero Perea
FECHA: 17-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bed. Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) ✓ Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) ✓ Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) ✓ Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) ✓ Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3555

EVALUACION INICIAL

NOMBRES COMPLETOS: Edgar Quroga
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3556

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: Edgar Quroga
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Ullaurencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3557

4/4

EVALUACION FINAL

NOMBRES COMPLETOS: Elkin Leonardo Sanchez
FECHA: 17-02-2025
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) X Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) X Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) X Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) X Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3558

EVALUACION INICIAL

3/4

NOMBRES COMPLETOS: Elkin Leonardo Sanchez
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Villavicencio.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3559

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: TINO GAZZOLI CATRO.
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: BODEGA PAF VICTO.

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3560

EVALUACION FINAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: TINO GAZZOLI CAIRO
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: BODEGA PAE YCLO

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3561

EVALUACION FINAL

414

NOMBRES COMPLETOS: Jose rodolfo Restrepo
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
(d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

(a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
(b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

(a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

3562

EVALUACION INICIAL

4/4

NOMBRES COMPLETOS: jose rodolfo Restrepo
FECHA: 12-02-25
INSTITUCION EDUCATIVA :
SEDE: Bodega Villavicencio

TEMA: PRACTICAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, MANEJO DE CICLOS DE MENU Y GUIAS DE PREPARACION.

1 ¿Qué prácticas higiénicas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a) Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
b) Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
c) No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
d) Todas las anteriores

2. ¿Por qué es importante la higiene personal del manipulador de alimentos?

a) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitarla contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria
b) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos sirve para evitar los gastos elevados de la canasta familiar
c) Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para contribuir en los planes de gobierno de los municipios.

3. ¿cuál es la resolución que tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

a) Resolución 2492 del 2022
b) Resolución 2674 del 2013
c) Resolución 2184 del 2019

4. ¿Qué es un ciclo de menú?

a) Son varias preparaciones que se disponen en un periodo de tiempo en ciclo, de forma que, al pasar este lapso, vuelve a comenzar desde cero
b) período de tiempo en el cual se desarrollan o suceden un conjunto de acontecimientos, etapas o fenómenos que, una vez finalizados, se vuelven a repetir en el mismo orden de principio a fin
c) son preparaciones que se repiten cada mes.

UNIÓN TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
Nutrigaitanadmon2025@gmail.com
3229030022-3507004156

Anexo 8.

*Plan de rutas febrero RI - Plan de rutas febrero RC.

U.T. NUTRIGAITAN 2025

3564

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025	
ETC: PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: RURAL - 1 - (semana del 10 AL 14 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E HORIZONTE SEDE SANTA BARBARA	108	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE PRNCIPAL	307	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GREGORIO GARAVITO	45	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GENERAL SANTANDER	58	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE LA SABANA	114	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE CARIMAGUA	61	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

RUTA: RURAL - 2 - (semana del 10 AL 14 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE FUNDACIONES	62	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA PRIMAVERA	136	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE MURUJUY	24	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA CRISTALINA	643	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025	
ETC: PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: RURAL - 3 - (semana del 10 AL 14 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE HORIZONTES	16	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE ALTO TILLAVA	84	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PRINCIPAL RUBIALES	416	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRIUNFO	414	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRUJILLO	25	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE SANTA HELENA	53	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

3586

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025	
ETC: PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO: PUERTO GAITAN**

RUTA: RURAL - 1 - (semana del 17 AL 21 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E HORIZONTE SEDE SANTA BARBARA	108	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE PRNCIPAL	307	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GREGORIO GARAVITO	45	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GENERAL SANTANDER	58	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE LA SABANA	114	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE CARIMAGUA	61	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

RUTA: RURAL - 2 - (semana del 17 AL 21 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE FUNDACIONES	62	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA PRIMAVERA	136	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE MURUJUY	24	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA CRISTALINA	643	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025	
ETC: PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: RURAL - 3 - (semana del 17 AL 21 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE HORIZONTES	16	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE ALTO TILLAVA	84	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PRINCIPAL RUBIALES	416	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRIUNFO	414	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRUJILLO	25	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE SANTA HELENA	53	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025

ETC: PUERTO GAITAN | **MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: RURAL - 1 - (semana del 24 AL 28 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E HORIZONTE SEDE SANTA BARBARA	108	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE PRNCIPAL	307	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GREGORIO GARAVITO	45	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE GENERAL SANTANDER	58	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE LA SABANA	114	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E SAN MIGUEL SEDE CARIMAGUA	61	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

RUTA: RURAL - 2 - (semana del 24 AL 28 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE FUNDACIONES	62	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA PRIMAVERA	136	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE MURUJUY	24	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
C.E. HORIZONTES SEDE LA CRISTALINA	643	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITAN 2025	
ETC: PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: RURAL - 3 - (semana del 24 AL 28 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
C.E. HORIZONTES SEDE HORIZONTES	16	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE ALTO TILLAVA	84	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PRINCIPAL RUBIALES	416	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRIUNFO	414	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE PUERTO TRUJILLO	25	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E. RUBIALIES SEDE SANTA HELENA	53	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025	
ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: URBANA (semana del 10 al 14 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	326	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	703	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL - PLANTA DE ALIMENTOS	382	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ - PLANTA DE ALIMENTOS	417	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

5521

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025	
ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO: PUERTO GAITAN**

RUTA: URBANA (semana del 17 al 21 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	326	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	703	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL - PLANTA DE ALIMENTOS	382	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ - PLANTA DE ALIMENTOS	417	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

3572

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025	
ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN	**MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: URBANA (semana del 24 al 28 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	326	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	703	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL - PLANTA DE ALIMENTOS	382	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ - PLANTA DE ALIMENTOS	417	SEMANAL	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025

ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN | **MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: URBANA (semana del 10 al 14 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	310	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	719	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL	1,274	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ	478	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE PRINCIPAL	1,592	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

5574

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VÍVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025

ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN | **MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: URBANA (semana del 17 al 21 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	310	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	719	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL	1,274	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ	478	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE PRINCIPAL	1,592	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

Alimentos para Aprender

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ALCALDIA DE PUERTO GAITAN, META

NUTRIGAITAN 2025

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVERES E INSUMOS DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

OPERADOR: UT NUTRIGAITÁN 2025

ETC: ALCALDIA DE PUERTO GAITAN | **MUNICIPIO:** PUERTO GAITAN

RUTA: URBANA (semana del 24 al 28 de febrero del 2025)

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO - SEDE	# DE CUPOS ADJUDICADOS POR SEDE	VIVERES		INSUMOS DE ASEO	
		PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA	PERIODICIDAD DE ENTREGA	DÍAS DE ENTREGA
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE AUGUSTO CESPEDES	310	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE CAMILO TORRES	719	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE PRINCIPAL	1,274	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LUIS ANTONIO PEREZ	478	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.
I.E LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE PRINCIPAL	1,592	DIARIO	DE LUNES A VIERNES	MENSUAL	Del dia 10 al 20 de febrero de 2025.

NOMBRE REPRESENTANTE DEL OPERADOR: JAVIER FELIPE MENDEZ RODRIGUEZ

UNIÓN TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
Nutrigaitanadmon2025@gmail.com
3229030022-3507004156

Anexo 9.

Certificaciones de extintores.

U.T. NUTRIGAITAN 2025

UNIÓN TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
Nutrigaitanadmon2025@gmail.com
3229030022-3507004156

RELACIÓN DE EXTINTORES

CANT.	UBICACIÓN	FECHA DE RECARGA	DESCRIPCIÓN
2	PLANTA DE PROCESAMIENTO/BODEGA CENTRO DE ACOPIO	14/02/2025	Extintor ABC multipropósito amarillo de 10 lb de capacidad
2	BODEGA PRINCIPAL	14/02/2025	Extintor ABC multipropósito amarillo de 10 lb de capacidad
1	SEDE EDUCATIVA CAMILO TORRES – COMEDOR RPS	14/02/2025	Extintor ABC multipropósito amarillo de 10 lb de capacidad
1	SEDE EDUCATIVA AUGUSTO CÉSPEDES – COMEDOR RPS	14/02/2025	Extintor ABC multipropósito amarillo de 10 lb de capacidad

U.T. NUTRIGAITAN 2025

3578

EXTINTOR POLVO QUÍMICO SECO DE 10 LBS A B C

PRODESEG S.A.
PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD INDUSTRIAL





DESCRIPCIÓN

Equipo portátil fabricado en lamina de acero Cold Rolled, con un acabado en pintura electrostática amarilla, el cual garantiza una mayor vida útil del extintor en condiciones ambientales extremas.

Provisto con una válvula en bronce, un sistema de accionamiento rápido (manija y palanca) con un indicador de presión contenido en caja metálica (manómetro) con terminal de salida en boquilla para la descarga.

Su tamaño y diseño ergonómico facilitan el transporte y la movilidad; sus accesorios optimizan el desempeño durante la descarga.

Fabricado y probado bajo las normas técnicas aplicadas, como la , NTC 652 y la NTC 1916.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y/O CARACTERÍSTICAS

• **FUEGO CLASE:**	A B C
• **CONDUCTOR ELECTRICO:**	No
• **ANILLO DE VERIFICACIÓN:**	Si
• **PRESIÓN DE SERVICIO EXTINTOR:**	150 psi
• **PRUEBA HIDROSTÁTICA CILINDRO:**	450 psi
• **ALCANCE HORIZONTAL DESCARGA:**	2 a 6 m
• **TIEMPO DE DESCARGA:**	11,03 segundos
• **CARGA AGENTE EXTINTOR:**	4 Kg
• **PESO TOTAL CARGADO:**	5,8 Kg
• **AGENTE EXPELENTE**	Nitrógeno (N_2)
• **AGENTE EXTINTOR:**	Bicarbonato de sodio
• **ALTURA CILINDRO:**	45 cm
• **DIÁMETRO CILINDRO:**	12,8 cm
• **VALVULA:**	30 mm

RECOMENDACIONES : Recargue inmediatamente después de su uso, protejalo de la intemperie, el mantenimiento o recarga se debe realizar por personal técnico autorizado por el fabricante y utilizando las normas técnicas aplicables NTC 2885, NTC 3808 y NFPA 10.

REFERENCIA PARA PEDIDOS

EXTPR110	EXTINTOR 10 LBS PQS ABC CON MANGUERA



AUTOPISTA MEDELLÍN KM 2,5 VIA PARCELAS KM 1,3 PARQUE INDUSTRIAL AEPI BODEGA 2 COTA / (CUN.)
Tel: PBX (+571) 7464544 - 8966779 Fax: 7464544/ LINEA WHATSAPP +57 316-8747474
E-mail: info@prodeseg.com.co Website: www.prodeseg.com.co

3579

Villavicencio; 14 de MARZO de 2025

CERTIFICADO

DE GARANTIA Y OPERATIVIDAD DE EXTINTORES

Señores:
UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025

Villavicencio
Respetados Señores:

LA EMPRESA **FUMIGACIONES DEL LLANO CERTIFICA**

Que los Extintores **ABC MULTIPROPOSITO, En** Propiedad de:

UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
HAN SIDO RECARGADOS DE ACUERDO A LA NORMA TECNICA COLOMBIANA (NTC 3808 V. 2004)

ITEM	CANTIDAD	CAPACIDAD	TIPO DE EXTINTOR	FECHA DE RECARGA	FECHA DE VENCIMIENTO
1	6	10 LBS	ABC MULTIPROPOSITO (AMARILLO)	14/02/2025	14/02/2026
TOTAL	6				

Cordialmente

LUIS GONZALO CUBILLOS LARA
CC 86.041.546.-8
Representante Legal
Cel. 313 208 2216

UNIÓN TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
Nutrigaitanadmon2025@gmail.com
3229030022-3507004156

Anexo 10.
Informe de SGSST.

U.T. NUTRIGAITAN 2025

INFORME DE GESTIÓN DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AL SG-SST DE UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025.

En cumplimiento al Decreto 1072/2015 Artículo 2.2.4.6.8 numeral 2, Artículo 2.2.4.6.12 numeral 2 y estándar 1.1.2 Resolución 0312/2019 y 0312/2019, **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, delega como Coordinador del SG-SST a Mayra Alejandra Velez zambrano profesional con licencia profesional N° 4301 del 02 de junio del 2017, expedida por la Secretaría de Salud del Meta, así mismo, en cumplimiento al Decreto 1072/2015 - Artículo. 2.2.4.6.8., numeral 3 y el Estándar 2.6.1 de la Resolución 0312/2019, el Coordinador del SG-SST, rinde cuentas sobre el desempeño del SG-SST. De la misma forma y en cumplimiento al Decreto 1072/2015 - Artículos: 2.2.4.6.14., 2.2.4.6.16. Parágrafo 3, 2.2.4.6.28. Numeral 2 y al Estándar 2.8.1 de la Resolución 0312/2019, se establecen mecanismos de comunicación interna y externa para dar respuesta a las partes interesadas y entes de control en temas relacionados con SST. Así mismo, en cumplimiento al Contrato.

Para el presente caso se certifican los siguientes avances relacionados con el diseño y la implementación del SG-SST relacionados con la primera fase del SG-SST que es planear o diseñar.

Fase Planear

E1.1 Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requerida para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4 %)

1. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral "Estándar 1.1.4"

En cumplimiento al Decreto 2090/2003 Artículo 5°. Ley 1562/2012 Artículos 2°, 6° y 7°. Decreto 1295/1994 Artículos 4, 16, 21 y 23. Decreto 1072/2015 Artículos: 2.2.4.2.2.5., 2.2.4.2.2.6., 2.2.4.2.2.13., 2.2.4.2.3.4., 2.2.4.2.4.3., 2.2.4.3.7., 2.2.4.6.28. Numeral 3., 2.2.1.6.1.3., 2.2.1.6.1.4., 2.2.1.6.4.6., 2.2.1.6.4.7. - Ley 1150/2007 - Artículo 23., **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, tiene afiliado al 100% de su fuerza laboral al SGRL.

Al respecto, mediante documento externo ***Planilla de Pago de Seguridad Social Integral,*** **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, paga oportunamente la seguridad social de sus trabajadores.

2. Reunión Mensual del COPASST "Estándar 1.1.6"

En cumplimiento a la Resolución 2013/1986 Arts. 2, 3 y 11. Resolución 1401/2007 Artículo 4° numeral 5 y Artículo 7°. Decreto 1295/1994, Artículo 35 literal c), Artículo 63., Decreto 1072/2015 - Artículos: 2.2.4.1.6., 2.2.4.6.2. Parágrafo 2, 2.2.4.6.8. Numeral 9, 2.2.4.6.11. Parágrafo 1, 2.2.4.6.12. Numeral 10, 2.2.4.6.32. Parágrafo 2, 2.2.4.6.34. Numeral 4. **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, permite la participación de los trabajadores y la conformación del COPASST. Al respecto, mediante los siguientes actos administrativos: ***NTG-FR-SST-24*** Acta Apertura Votaciones y Conformación del COPASST, ***NTG-FR-SST-25*** Acta reunión del COPASST; **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, tiene designado un COPASST para prevenir la ocurrencia de AT-EL, promover la salud y puestos de trabajo seguro y permite un espacio de 1 a 2 horas para la realización de la reunión mensual de sus integrantes, para tratar los temas expuestos por los trabajadores, las recomendaciones del Coordinador SGSST o disposiciones gerenciales.

E 1.2 Capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (6%)

1. Plan de Capacitación "Estándar 1.2.1"

En cumplimiento al Decreto 1072/2015 Artículos: 2.2.4.6.11, 2.2.4.6.12 numeral 6. **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, elabora y ejecutar el programa de capacitación anual en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización.

** Al imprimir este documento se convierte en copia no controlada del SIG y su uso es responsabilidad directa del usuario*

Al respecto, **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, elabora y ejecutar el programa de capacitación anual en promoción y prevención, que incluye lo referente a los peligros/riesgos prioritarios y las medidas de prevención y control, extensivo a todos los niveles de la organización, mediante los siguientes soportes:

4. CRONOGRAMA

CAPACITACIÓN	OBJETIVO	INTENSIDAD	POBLACIÓN OBJETO	CAPACITADOR	EVIDENCIA	FECHA PROGRAMADA	FECHA EJECUTADA	EJECUTADA SI	OBSERVACIONES
Inducción puesto trabajo, Manual de Funciones	Familiarizar al trabajador con su puesto y evitar AT y pérdidas materiales	8 horas	Todo el personal	Administrativos	NTG-FR-SST-11 -00	Todo el año	10/02/2025	X	Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Inducción Sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo	Establecer responsabilidades del empleador, trabajador y ARL	40 minutos	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -01	10/02/2025 a 30/11/2025		X	Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Organigrama y Mapa Procesos	Establecer la línea de mando y jerarquía	30 minutos	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -02	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Políticas Institucionales	Socializar las políticas y valores corporativos	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -03	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Reglamento Interno de Trabajo	Establecer las prohibiciones, sanciones y causales de despido	2 horas	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -04	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Prevención al Consumo de tabaco, alcohol y psicoactivos	Espacios de trabajo libres de humo y comunidad trabajadora saludable	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -05	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Señalización	Establecer el significado de los diferentes tipos de señales	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -06	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Comité Convivencia Laboral y COPASST	Conformación de comité, funciones, deberes, derechos.	2 horas	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -07	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Procedimiento en caso de AT	Respuesta en caso de AT	2 horas	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -08	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Riesgo Físico	Prevenir AT origen Físico	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -09	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal

* Al imprimir este documento se convierte en copia no controlada del SIG y su uso es responsabilidad directa del usuario

3584

	INFORME MENSUAL		
NUTRICAITAN 2025	Fecha: 06/02/2025	Versión: 01	Página 1 de 5
	Elaboro: Asesor SST	Aprobó: Rep. Legal	NTG-INF-SST-00

CAPACITACIÓN	OBJETIVO	INTENSIDAD	POBLACIÓN OBJETO	CAPACITADOR	EVIDENCIA	FECHA PROGRAMADA	FECHA EJECUTADA	EJECUTADA SI	OBSERVACIONES
R. Biológico Protocolos de Bioseguridad	Prevenir el contagio y propagación al COVID 19	2 horas	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -10	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Riesgo Quimico	Prevenir AT origen Químico	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -11	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Riesgo Biomecánico	Prevenir AT origen Biomecánico	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -12	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Riesgo Condiciones de Seguridad	Prevenir AT origen C: Seguridad	1 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -13	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Manejo de cargas	Fortalecer la cultura del cuidado sobre la manipulación de cargas	1 hora	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -14	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Matriz de Riesgos	Prevenir AT y EL	2 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -15	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Reglamento de Higiene y SST	Prevenir AT y EL	2 hora	Todo el personal	Asesor SST	NTG-FR-SST-11 -16	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Plan de Saneamiento Básico	Mejorar las condiciones de servicio al cliente	1 hora	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -17	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Riesgo locativo Orden y Aseo	Fomentar conciencia para mantener el orden y aseo en sus puestos de trabajo	1 hora	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -18	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Caídas a Desnivel	Identificar la zona o área de trabajo si presenta alturas significativas.	1 hora	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -19	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Estilos de vida saludables	Promover estilos de vida y trabajo saludables orientados a la promoción de la salud y la prevención de enfermedades de los colaboradores	1 horas	Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -20	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal
Brigada de Emergencia	Respuesta adecuada contra Incendios y cualquier emergencia.	1 hora	Brigadistas y Todo el personal	Asesor SG-SST	NTG-FR-SST-11 -21	10/02/2025 a 30/11/2025			Imparte Coordinador SG-SST a Todo el personal

* Al imprimir este documento se convierte en copia no controlada del SIG y su uso es responsabilidad directa del usuario

2. Inducción, reinducción en SST "Estándar 1.2.2"

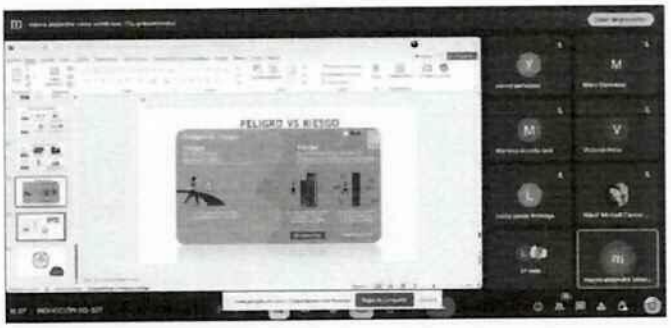
En cumplimiento al Decreto 1072/2015 Artículos: 2.2.4.6.8. Numeral 8, 2.2.4.6.11. Parágrafo 2, 2.2.4.6.12. Numeral 6, 2.2.4.6.13. Numeral 4,2.2.4.6.28. Numeral 4. 2.2.4.2.4.2. Resolución 2400/1979 Artículo 2°. Literal g). **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025**, realiza actividades de inducción y reinducción, las cuales deben estar incluidas en el programa de capacitación, dirigidas a todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación y/o contratación, de manera previa al inicio de sus labores, en aspectos generales y específicos de las actividades o funciones a realizar que incluya entre otros, la identificación de peligros y control de los riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

Al respecto, mediante el acto administrativo ***NTG-PL-SST-01 Plan de Capacitación*** *"Ruta: 1. Carpeta SG-SST* **UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025** *2 Carpeta Planes.* ***NTG-FR-SST-07 Inducción y Reinducción Manuales de Función, Reglamento de Higiene y SST.***

Actividades

- *Inspección locativa.*
- *Inspección de elementos de emergencias*
- *Capacitación.*





Fecha	Cambio	Nueva versión
06/02/2025	Documento nuevo	01

ELABORO:	REVISO:	APROBÓ:
Mayra Alejandra Velez Zambrano	Héctor Felipe Acero Ramírez	Javier Felipe Méndez Rodriguez
Coordinador SG-SST	Director General	Representante Legal

UNIÓN TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025
Nutrigaitanadmon2025@gmail.com
3229030022-3507004156

Anexo 11.

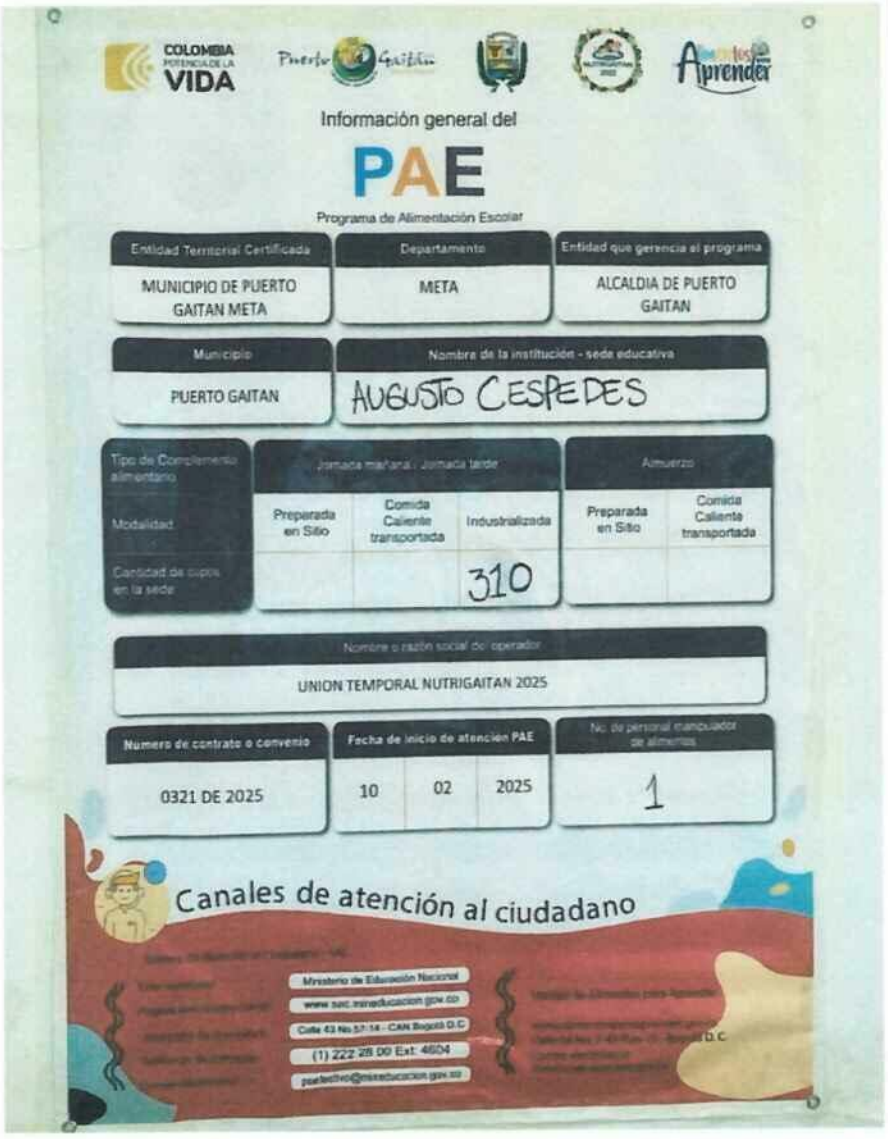
*Registro fotográfico Pendón ficha técnica y ciclos de menú. - *Registro fotográfico de habladores y señalización de áreas.

U.T. NUTRIGAITAN 2025

REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA PAE Y CICLO DE MENU ZONA URBANA

INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELICER GAITAN

- **SEDE AUGUSTO CESPEDES**



Información general del

PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN META	META	ALCALDIA DE PUERTO GAITAN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
PUERTO GAITAN	AUGUSTO CESPEDES

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / Jornada tarde			Almuerzo	
Modalidad	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada	Industrializada	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada
Cantidad de cupos en la sede			310		

Nombre o razón social del operador
UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025

Numero de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE			No. de personal manipulador de alimentos
0321 DE 2025	10	02	2025	1

Canales de atención al ciudadano

Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025

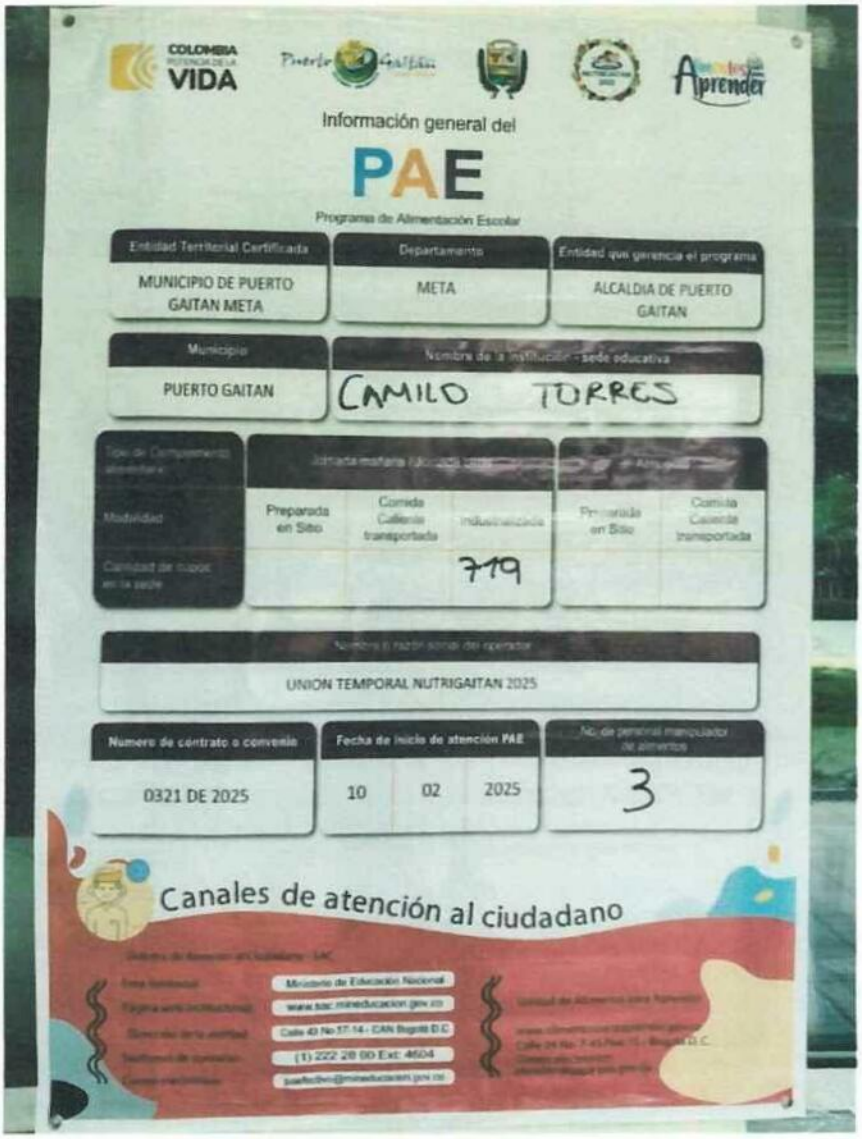
3588



CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO

3589

- **SEDE CAMILO TORRES**



Información general del

PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN META	META	ALCALDIA DE PUERTO GAITAN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
PUERTO GAITAN	CAMILO TORRES

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana			Jornada tarde	
Modalidad	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada	Industrializado	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada
Cantidad de cupos en la sede			719		

Nombre o razón social del operador
UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025

Numero de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE			No. de personal manipulador de alimentos
0321 DE 2025	10	02	2025	3

Canales de atención al ciudadano

Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025



ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN	MINOTA CON EXPEDIDO ETNICO	NO
MUNICIPIO	PUERTO GAITAN META	GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
SEDES EDUCATIVAS	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE MUNICIPAL EN ESTA MODALIDAD	MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
OPERACION	UNICA TEMPORAL NUTRICIONAL 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO DIARIO

SEMANA No. 1

COMPONENTE (S)	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
LACTEOS	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANI	PONQUE VAINILLA	GALLETA FRESA	BROWNIE	GALLETA CASERA
FRUTA O POSTRE	MANJAR BLANCO (CARAMELO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	BOCADILLO

SEMANA No. 2

COMPONENTE (S)	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
LACTEOS	LECHE ENTERA	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COCO	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALIÑADO	GALLETA LIMON
FRUTA O POSTRE	COMBINADO	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

SEMANA No. 3

COMPONENTE (S)	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
LACTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA TOSCANA	PONQUE DE VAINILLA	GALLETA FRESA	PAN COCO	GALLETA MANI
FRUTA O POSTRE	BOCADILLO	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (PERA)	DULCE DE LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTE (S)	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
LACTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA LIMON	MUFFI	GALLETA CASERA	BROWNIE	GALLETA MANI
FRUTA O POSTRE	ROLLITO DE LECHE	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN	MINOTA CON EXPEDIDO ETNICO	NO
MUNICIPIO	PUERTO GAITAN META	GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
SEDES EDUCATIVAS	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE MUNICIPAL EN ESTA MODALIDAD	MODALIDAD DE ATENCION	RACION INDUSTRIALIZADA
OPERACION	UNICA TEMPORAL NUTRICIONAL 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO DIARIO

COMPONENTE	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT, LECHE SABORIZADA DE FRESA UHT, LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE UHT, LECHE SABORIZADA VAINILLA UHT, AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA Y TODAS SUS VARIEDADES, GALLETA MANI, GALLETA FRESA, GALLETA COCO, GALLETA LIMON, GALLETA TOSCANA, PONQUE DE VAINILLA, MUFFI, PAN COCO, PAN ALIÑADO
POSTRE	DULCE DE LECHE, BOCADILLO, ROLLITO DE LECHE, COCADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA: NARANJA, BANANA, MANZANA, PERA, CLEMENTINA, DURAZNO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE

CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025

- **SEDE JORGE ELICER GAITAN**

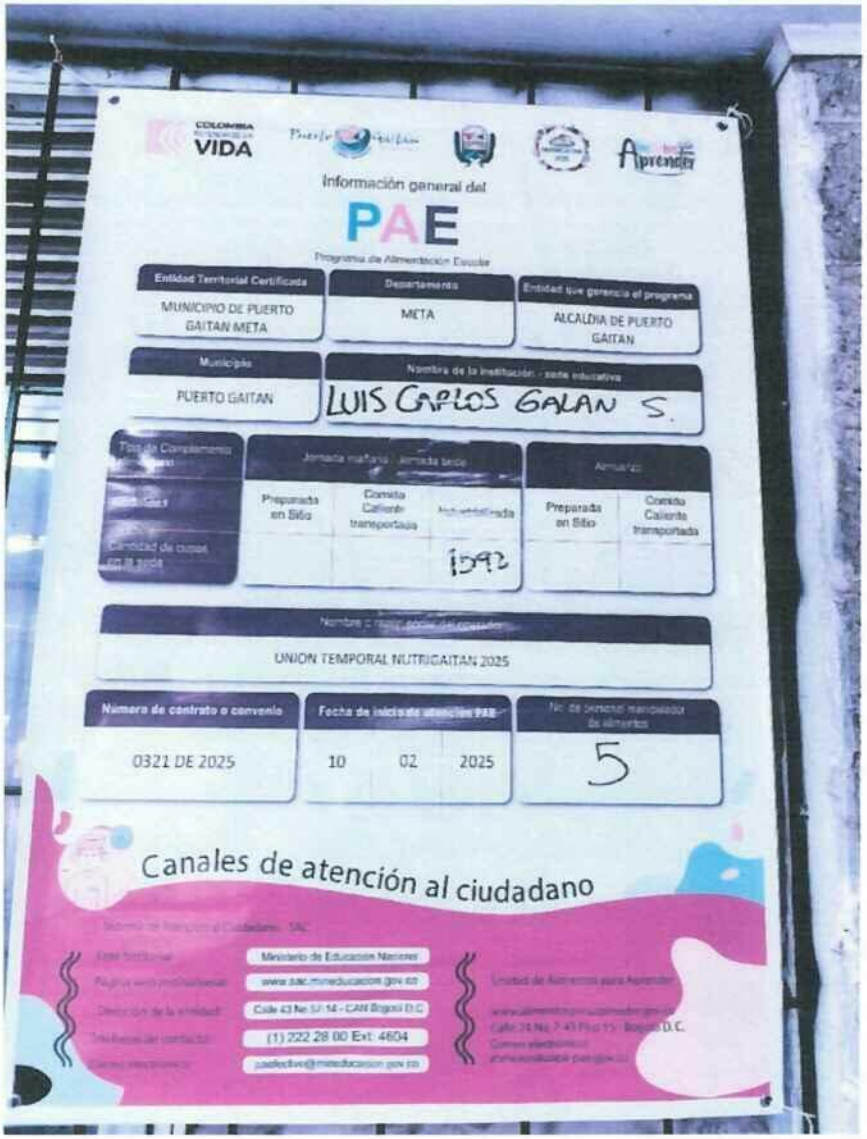


Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025



CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025

- **SEDE LUIS CARLOS GALAN**

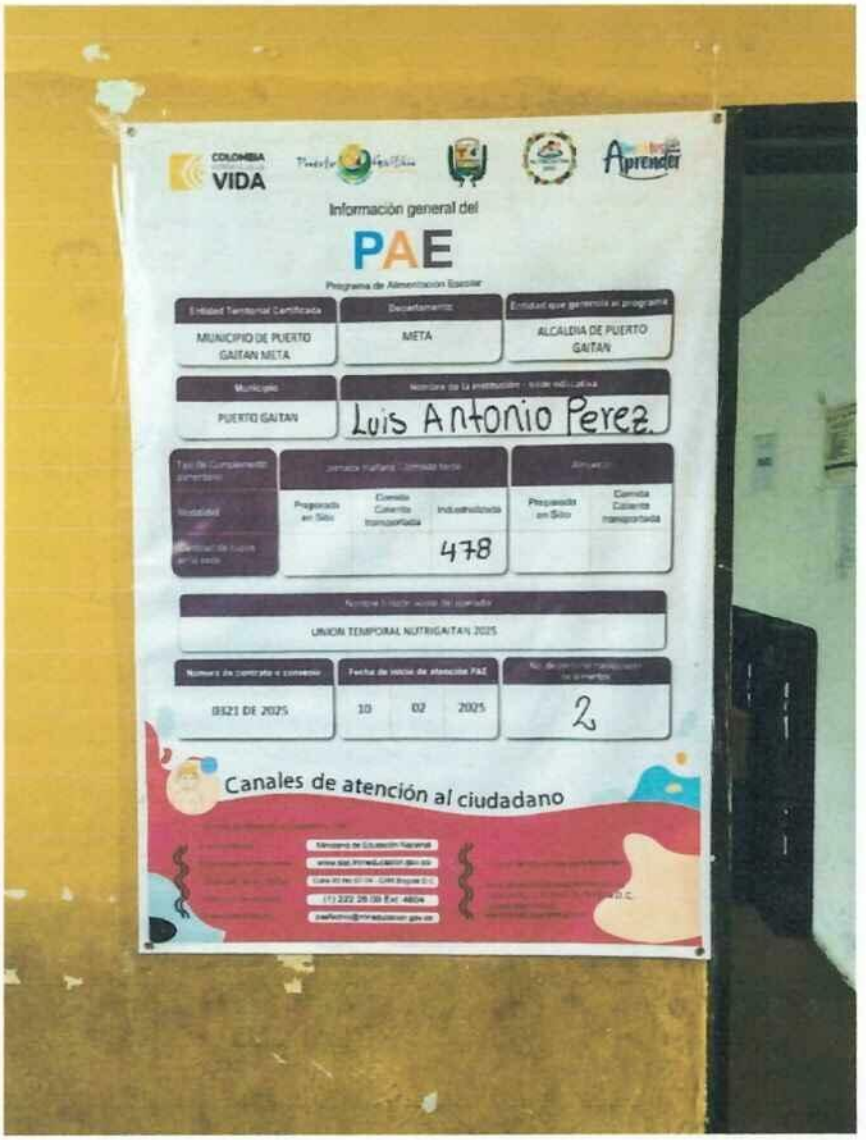


Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025



CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025

- **SEDE LUIS ANTONIO PEREZ**



Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025



REPORTE CICLOS DE MENUS MODALIDAD INSTITUCIONALIZADA

	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN		NO
	UNICA TEMPORAL ALIMENTARIA 2025		

SEMANA No. 1

	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LACTEOS	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA
CEREALES	GALLETA MAXI	PONQUE VAINILLA	GALLETA FRESA	BROWNIE	GALLETA CASERA
FRUTA O POSTRE	MANJAR BLANCO (CARAMELO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (GUANABO)	BOCADILLO

SEMANA No. 2

	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LACTEOS	LECHE ENTERA	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA
CEREALES	GALLETA COCO	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALIÑADO	GALLETA LIMON
FRUTA O POSTRE	COMBINADO	FRUTA DE COSECHA (GUANABO)	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

SEMANA No. 3

	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LACTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA CON LECHE
CEREALES	GALLETA TOSCANA	PONQUE DE VAINILLA	GALLETA FRESA	PAN COCO	GALLETA MAXI
FRUTA O POSTRE	BOCADILLO	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (PERA)	DULCE DE LECHE

SEMANA No. 4

	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LACTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA CON LECHE
CEREALES	GALLETA LIMÓN	MUFFI	GALLETA CASERA	BROWNIE	GALLETA MAXI
FRUTA O POSTRE	ROLLITO DE LECHE	FRUTA DE COSECHA (GUANABO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN		NO
	UNICA TEMPORAL ALIMENTARIA 2025		

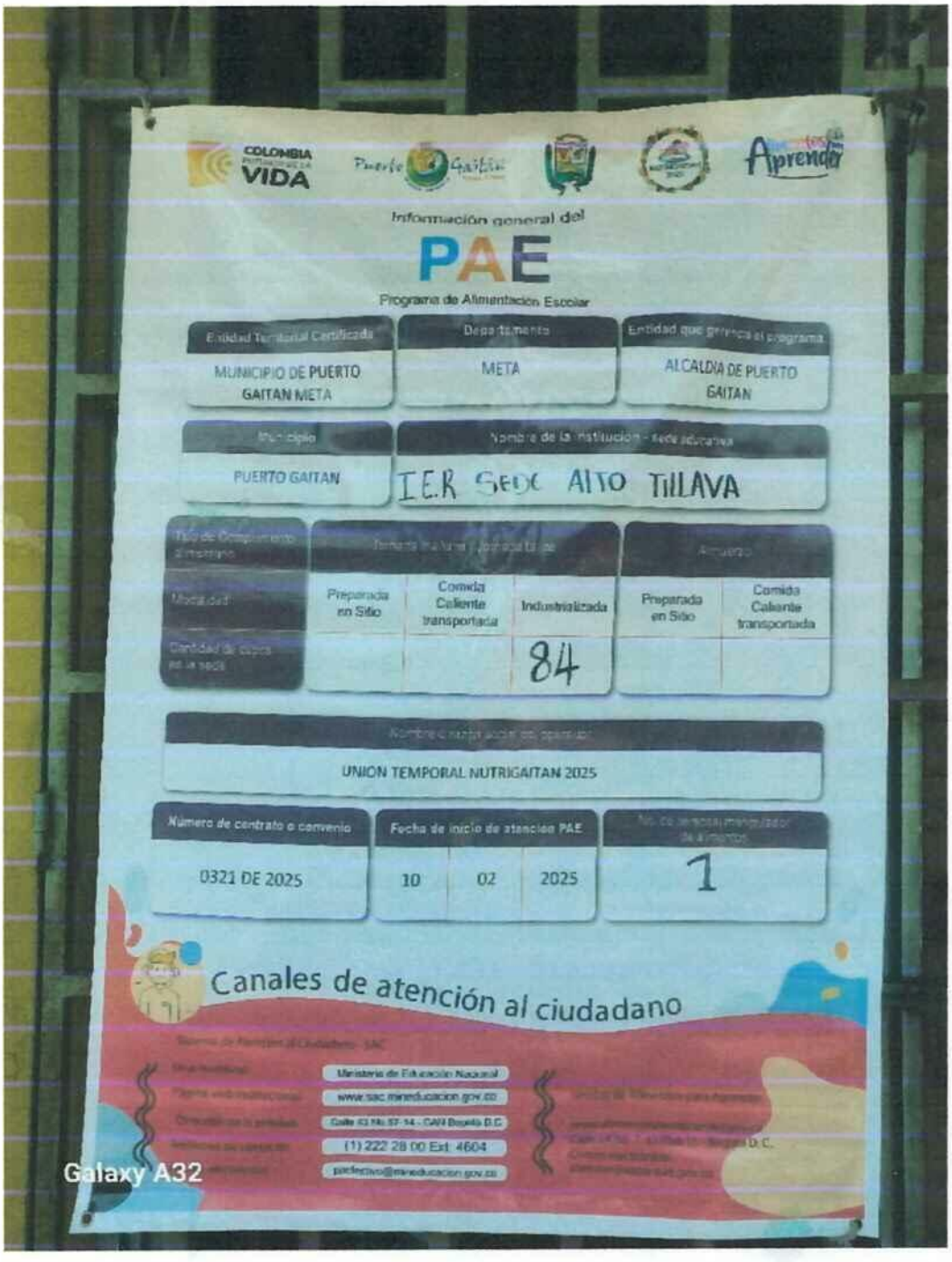
	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LACTEOS Y PRODUCTOS LACTEOS	
CEREALES	
POSTRE	
FRUTA	

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025

REGISTRO FOTOGRAFICO CICLO DE MENU Y FICHAS TECNICAS INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALE S

- **SEDE TILLAVA**



Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025

3598



ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIOS DE PUERTO CAITÁN	¿HAY ETNIA EN EL MUNICIPIO?	NO
MUNICIPIO	PUERTO CAITÁN META	GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA EN ESTE MUNICIPIO	MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO
OPERADOR	UNION TEMPORAL NUEVA ERA 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO MIXTO

SEMANA No. 1

COMPONENTE	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
LACTEOS	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANÍ	PONQUE VAINILLA	GALLETA FRESA	BROWNIE	GALLETA CASERA
FRUTA O POSTRE	MANJAR BLANCO (CAMARILLO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	ROCADILLO

SEMANA No. 2

COMPONENTE	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COCO	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALMIDO	GALLETA LIMÓN
FRUTA O POSTRE	COMBINADO	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

SEMANA No. 3

COMPONENTE	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA TOSCANA	PONQUE DE VAINILLA	GALLETA FRESA	PAN COCO	GALLETA MANÍ
FRUTA O POSTRE	ROCADILLO	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (PERA)	DULCE DE LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTE	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA LIMÓN	MUFFI	GALLETA CASERA	BROWNIE	GALLETA MANÍ
FRUTA O POSTRE	ROLLITO DE LECHE	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIOS DE PUERTO CAITÁN	¿HAY ETNIA EN EL MUNICIPIO?	NO
MUNICIPIO	PUERTO CAITÁN META	GRUPO ETNICO	SIN PERTENENCIA ETNICA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PROGRAMA EN ESTE MUNICIPIO	MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO
OPERADOR	UNION TEMPORAL NUEVA ERA 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO MIXTO

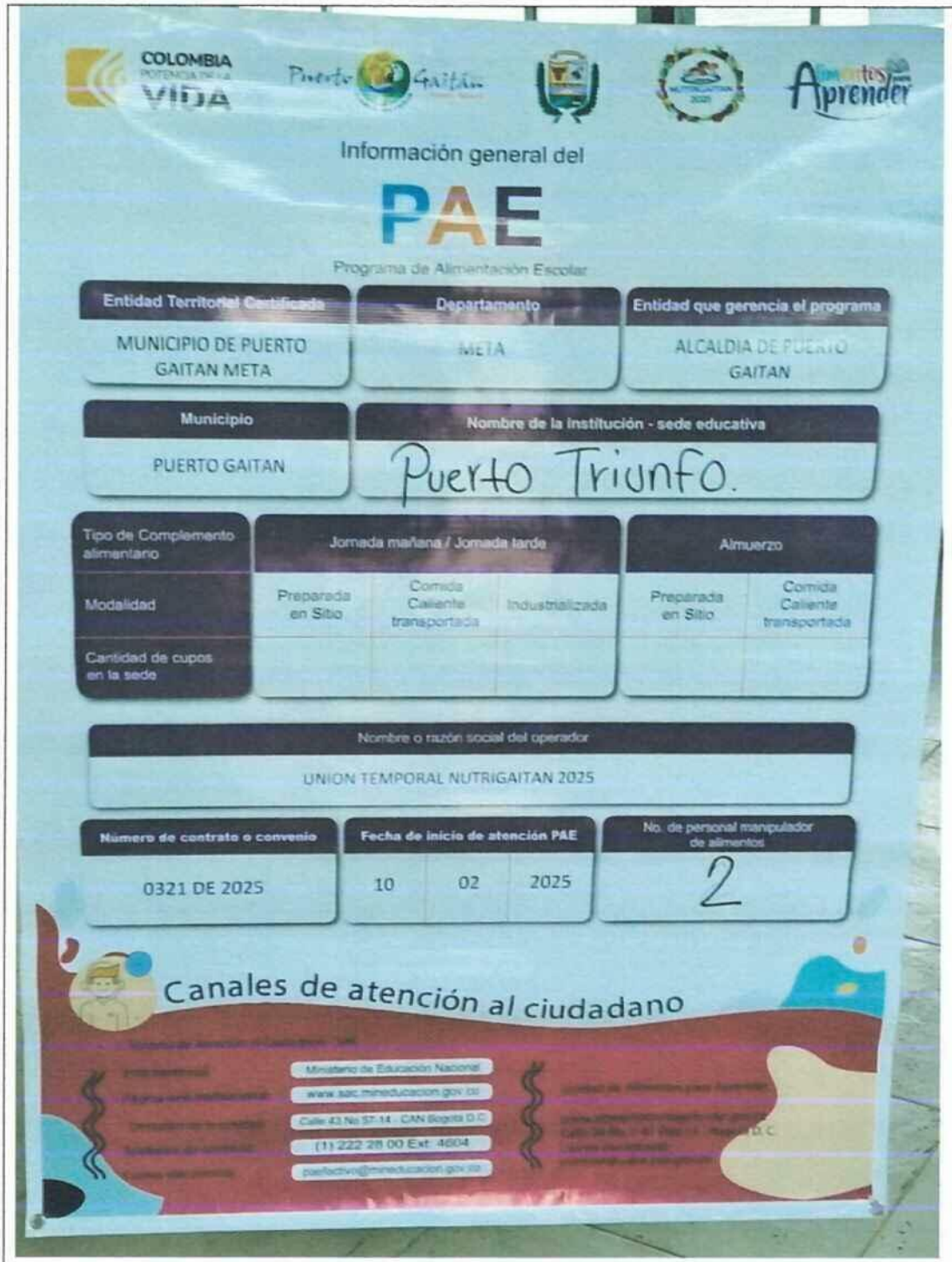
COMPONENTE	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT, LECHE SABORIZADA DE FRESA UHT, LECHE SABORIZADA CHOCOLATE UHT, LECHE SABORIZADA VAINILLA UHT, AVENA CON LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA SALADA SIN VARIEDADES, GALLETA MANÍ, GALLETA FRESA, GALLETA CASERA, GALLETA COCO, GALLETA LIMÓN, GALLETA TOSCANA, PONQUE DE VAINILLA MUFFI, PAN COCO, PAN ALMIDO
POSTRE	DULCE DE LECHE, BOCADILLO, ROLLITO DE LECHE, COCADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA: NARANJA, MANZANA, SANDIA, MANDARINA, PERA, GUAYABA, (PLATANO)

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

Galaxy A32

CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025

- **SEDE TRIUNFO**



Información general del

PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN META	META	ALCALDIA DE PUERTO GAITAN

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
PUERTO GAITAN	Puerto Triunfo.

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / Jornada tarde			Almuerzo	
Modalidad	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada	Industrializada	Preparada en Sitio	Comida Caliente transportada
Cantidad de cupos en la sede					

Nombre o razón social del operador
UNION TEMPORAL NUTRIGAITAN 2025

Numero de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE			No. de personal manipulador de alimentos
0321 DE 2025	10	02	2025	2

Canales de atención al ciudadano

Ficha Pae
Fecha: FEBRERO 2025



REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN	MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	NO
MUNICIPIO	PUERTO GAITÁN META	GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE MUNICIPAL EN ESTA MODALIDAD	MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRISAITÁN 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANÍ	PONQUÉ VAINILLA	GALLETA FRESA	BROWNIE	GALLETA CASERA
FRUTA O POSTRE	MANJAR BLANCO (CARAMELO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	BOCADILLO

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	AVENA CON LECHE	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COCO	MUFFI	GALLETA CASERA	PAN ALIÑADO	GALLETA LIMÓN
FRUTA O POSTRE	COMBINADO	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA TOSCANA	PONQUÉ DE VAINILLA	GALLETA FRESA	PAN COCO	GALLETA MANÍ
FRUTA O POSTRE	BOCADILLO	FRUTA DE COSECHA (MANDARINA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	FRUTA DE COSECHA (PERA)	DULCE DE LECHE

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	AVENA CON LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA LIMÓN	MUFFI	GALLETA CASERA	BROWNIE	GALLETA MANÍ
FRUTA O POSTRE	ROLLITO DE LECHE	FRUTA DE COSECHA (BANANO)	FRUTA DE COSECHA (NARANJA)	FRUTA DE COSECHA (MANZANA)	COCADA

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN	MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO	NO
MUNICIPIO	PUERTO GAITÁN META	GRUPO ÉTNICO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE MUNICIPAL EN ESTA MODALIDAD	MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRISAITÁN 2025	TIPO DE COMPLEMENTO	COMPLEMENTO JM/JT

	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT, LECHE SABORIZADA DE FRESA UHT, LECHE SABORIZADA DE CHOCOLATE UHT, LECHE SABORIZADA VAINILLA UHT, AVENA COMERCIAL UHT
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA Y TODAS SUS VARIEDADES: GALLETA MANÍ, GALLETA FRESA, GALLETA CASERA, GALLETA COCO, GALLETA LIMÓN, GALLETA TOSCANA, PONQUÉ DE VAINILLA, MUFFI, PAN COCO, PAN ALIÑADO
POSTRE	DULCE DE LECHE, BOCADILLO, ROLLITO DE LECHE, COCADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA: NARANJA, MANDARINA, BANANO, MANZANA, PERA, SUAYABA, GUANÁBANO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PAE

CICLO DE MENU
Fecha: FEBRERO 2025