FECHA: Bogotá, 21 de marzo 2025.

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:
Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico con el fin de sensibilizar en los procedimientos establecidos en la normatividad vigente.

MATERIALES Y MÉTODOS:

- Video beam
- Computador
- Presentación

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

Se da inicio con la explicación

1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras.	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X

Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas,	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		X
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

LOS MICROORGANISMOS

Clasificación de los microorganismos

Existen muchas formas de clasificar a los microorganismos. Una de las más utilizadas los divide en cinco grupos: virus, bacterias, algas, protozoarios y hongos.

Virus: Se transportan por diversos medios, como el viento y los alimentos, en su búsqueda de un huésped. Algunos de los virus más importantes son el rotavirus, causante de diversas enfermedades gastrointestinales; el virus de la hepatitis; el virus de la influenza o gripe; el VIH, virus causante del SIDA; y los que causan enfermedades eruptivas en la infancia, como el virus del sarampión y el virus de la varicela.

Bacterias: Son microorganismos unicelulares compuestos por una sola célula, que presentan un tamaño de algunos micrómetros de largo, entre 0.5 y 5 µm por lo general, y diversas formas, incluyendo esferas, cocos, barras, bacilos y hélices espirales.

Algas: Son seres muy importantes porque realizan un gran porcentaje de la fotosíntesis del planeta. Las algas son precursoras de las plantas y abundan en fuentes de agua dulce y salada.

Son consideradas parte fundamental de la productividad primaria de la Tierra, ya que producen grandes cantidades de oxígeno y alimento necesario para otros microorganismos.

Protozoarios: Son seres diminutos considerados como los precursores de los animales. Al no elaborar su propio alimento, deben buscarlo en el suelo, en el agua y dentro de los organismos superiores. Muchos de ellos son benéficos porque ayudan en la descomposición de desechos y materia muerta en el suelo.

Hongos: Son otro tipo de microorganismos de mayor tamaño que las bacterias. No pueden elaborar su propio alimento, por lo que requieren buscarlo para vivir. Un criterio de clasificación los divide en mohos, levaduras y setas.

Variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos

Como todo ser vivo, un microorganismo depende de factores externos para poder cumplir su ciclo. Algunos de estos factores son la temperatura, la utilización de oxígeno y la cantidad y calidad de nutrientes.

Temperatura: Los microbios tienen diversas temperaturas en las que su metabolismo, producción y utilización de energía son más eficientes. Según la temperatura a la que viven en condiciones óptimas, hay microorganismos psicrófilos, mesófilos y termófilos.

PSICRÓFILOS	MESÓFILOS	TERMÓFILOS
Baja de 0 °C a 30 °C.	temperatura es de 15 °C	condiciones de 30 °C
De 15 °C a 20 °C se	a 45 °C. La temperatura	hasta a 80 °C
da su crecimiento	óptima de crecimiento es	Óptimos son de
óptimo.	de 25 °C a 35 °C.	50 °C a 65 °C.

Utilización de oxígeno: Los microorganismos se dividen en dos grupos: aerobios y anaerobios.

Cantidad y calidad de nutrientes: Los microorganismos generalmente usan fuentes de carbohidratos para sus procesos metabólicos.

Contaminación microbiana en los alimentos: Los alimentos pueden perder su inocuidad por diversas causas, incluida la influencia de los microorganismos. La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento debido a la proliferación de microorganismos.

Carga microbiana normal y proliferación: Se ha dicho que los alimentos poseen una carga microbiana o un conteo natural de microorganismos. Cuando una materia prima o un alimento

preparado se conserva en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, la tasa o nivel de reproducción de una bacteria, un hongo o cualquier tipo de microbio se mantiene en rangos aceptables.
Teniendo en cuenta que los microorganismos se reproducen con una frecuencia muy alta, una bacteria crea una descendencia aproximadamente cada 25 minutos. Cualquier alteración en las condiciones de higiene de un alimento puede conducir a la proliferación excesiva de un microorganismo (reproducción incontrolada)**,** alcanzando niveles que superan el rango permitido para declarar inocuo un producto, se considera una contaminación microbiana grave.
Otro factor de riesgo es la contaminación cruzada, es decir, la llegada de microorganismos a un alimento a partir del agua de preparación y consumo, de fallas en las temperaturas de conservación, de las manos de quien lo prepara, de los utensilios, ambientes y equipos que no cumplan con las condiciones de buenas prácticas de manufactura (BPM).
En general, las condiciones de conservación a bajas temperaturas, inferiores a 6 grados centígrados, y el almacenamiento de alimentos preparados en ausencia de aire evitan la proliferación excesiva de microorganismos y la contaminación cruzada.
Otro factor importante que limita la proliferación excesiva de microorganismos en los alimentos es la cocción adecuada, que debe superar los 65 grados centígrados, ya que elimina más del 99 % de las bacterias y hongos mesófilos, que son los principales contaminantes de los alimentos.

Microorganismos: indicadores y patógenos: Para determinar si un alimento ha perdido su inocuidad microbiana, se utilizan diferentes técnicas y análisis. Los estudios microbianos de los alimentos buscan dos tipos de microorganismos según este parámetro de inocuidad: los indicadores y los patógenos.

MICROORGANISMOS INDICADORES

MICROORGANISMO	CATEGORÍA	SIGNIFICADO	RECOMENDACIONES
Coliformes fecales	Grupo indicador de higiene, calidad y seguridad en alimentos y agua. Son de origen intestinal, es decir, fecal. De este grupo hacen parte microorganismos patógenos como E. coli	Su presencia en alimentos, agua, superficies y ambientes indica contaminación con materia de origen fecal, lo que representa pésimas condiciones de higiene y manipulación.	En el caso de frutas y verduras, lavar y desinfectar de acuerdo con los protocolos establecidos. El proceso de cocción debe realizarse correctamente, respetando los tiempos establecidos. En el caso del agua, es fundamental realizar un buen mantenimiento y una correcta limpieza del filtro utilizado para su purificación, según corresponda.

Salmonella spp.	Bacteria patógena que puede causar brotes en escuelas, guarderías, restaurantes y residencias de ancianos.	Su presencia en materias primas crudas, como el pollo, evidencia malas prácticas avícolas, incluyendo los procesos de sacrificio de las aves y otros procedimientos industriales	En un alimento cocido, la presencia de Salmonella indica un proceso de cocción inadecuado, ya que este microorganismo es termosensible.
Escherichia coli	Bacteria patógena indicadora de contaminación por materia de origen fecal.	E. coli es casi exclusivamente de origen fecal y se transmite a través de la contaminación fecal de los alimentos y del agua, así como por contaminación cruzada mediante el contacto humano directo durante la preparación de los alimentos.	Su presencia en alimentos indica pésimas condiciones de higiene y manipulación. En el caso de frutas y verduras, se deben lavar y desinfectar de acuerdo con los protocolos establecidos, incluso si el alimento será cocinado posteriormente.
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	Microorganismo patógeno considerado parte del microbiota normal de la piel de individuos, incluso sanos.	El hallazgo de este microorganismo se debe, en la mayoría de los casos, a una manipulación inadecuada por parte del operador, quien no ha llevado a cabo una correcta higiene de manos ni ha seguido buenas prácticas higiénicas durante la	Llevar a cabo un correcto procedimiento de higiene y desinfección de manos, superficies y equipos.

		manipulación de alimentos.	

MICROORGANISMOS PATÓGENOS

MICROORGANISMO	CATEGORÍA	SIGNIFICADO	RECOMENDACIONES
Coliformes totales	Grupo indicador de higiene, calidad y seguridad en alimentos y agua. (son de origen intestinal es decir fecal). De este grupo hacen parte microorganismos patógenos como E. coli	Su presencia en alimentos, agua, superficies y ambientes puede deberse a elaboración o manipulación inadecuada y/o contaminación del alimento ya preparado.	En el caso de frutas y verduras, lavar y desinfectar de acuerdo con los protocolos establecidos, incluso si el alimento va a ser cocinado posteriormente.
Mohos y levaduras	Grupo de microorganismos indicadores de condiciones de manipulación y eficiencia en los procesos de elaboración de alimentos.	Ya que los mohos y levaduras se encuentran ampliamente distribuidos en el ambiente, es frecuente encontrarlos en muchos alimentos.	Se dispersan fácilmente por el aire y el polvo, lo cual indicaría condiciones de higiene ambiental que deben mejorar
Mesófilos aerobios	Grupo de microorganismos indicadores de calidad de higiene.	Recuentos altos de este grupo en alimentos estables indican, a menudo materias primas contaminadas o tratamientos durante la elaboración no satisfactorios desde el punto de vista sanitario.	En los productos perecederos puede indicar también condiciones inadecuadas de tiempo/temperatura durante su almacenamiento. Si el recuento alto se da en productos cocidos, quiere decir que la

			materia prima está muy contaminada.

2. Contaminación de los alimentos

La contaminación de los alimentos es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de actividades humanas o procesos naturales. Esto puede generar rechazo, enfermedades o incluso la muerte en los consumidores.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos a través de utensilios sucios, manipuladores con malos hábitos higiénicos, el medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras.

Tipos de contaminación

Física: Ocurre cuando cuerpos extraños se incorporan al alimento durante su almacenamiento, elaboración o cocción. Ejemplos: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

Química: Se produce por la mezcla de sustancias químicas como jabón, desinfectantes, combustibles, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en sus envases originales y no transferirse a otros recipientes.

Biológica: Se debe a la presencia de microorganismos o plagas que provocan descomposición, enmohecimiento, daño interno y fermentación en los alimentos.
Es causada por bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

Causas de la contaminación

Primaria: Se origina en el lugar de producción de la materia prima debido a la falta de buenas prácticas agrícolas o pecuarias.
Factores como el uso de agua contaminada, aplicación inadecuada de plaguicidas o antibióticos, y ausencia de medidas sanitarias contribuyen a esta contaminación.

Secundaria: Ocurre durante el procesamiento o transformación de las materias primas. Se debe a malas condiciones en las instalaciones, equipos en mal estado, agua contaminada, presencia de plagas y la falta de buenas prácticas de manufactura.

Terciaria: Se da en la fase final, durante la preparación, manipulación, almacenamiento y servicio de los alimentos.

Otras causas

Los animales pueden transmitir enfermedades al ser humano, como la salmonelosis a través de aves, la brucelosis en las vacas, tenías en los cerdos o la leptospirosis por contacto con conejos infectados. Además, las aguas utilizadas en la producción de alimentos pueden contaminarse con aguas residuales o industriales.

Contaminación cruzada

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

Alimento a alimento.
Persona a alimento.
Utensilios a alimento.
Equipos a alimento.

Los casos más peligrosos de contaminación cruzada ocurren cuando un manipulador pasa de manejar alimentos crudos a manejar alimentos cocinados sin lavarse las manos.

Causas

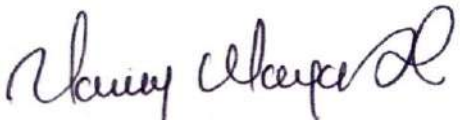
Contaminación por manipuladores de alimentos.
Prácticas inadecuadas de almacenamiento.
Contacto con los manipuladores.
Alimentos o ingredientes contaminados.
Contacto con superficies contaminadas.
Equipos, utensilios, panes que sufrieron el uso de hielo preparado inadecuadamente.
Contaminación ocasionada por los consumidores.

Medidas preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos, ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios, cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc., que hayan estado en contacto con un alimento crudo para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarda los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas, como desechos.

- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso, al menos 15 cm.
- Prevenga el ingreso de plagas, insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación. El sistema de código de color ayuda a establecer qué implementos deben estar en cada área de la unidad.
- Se recomienda que, para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo: recipientes y traperos con mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de residuos de alimentos; o cubetas verdes y traperos con mango de color verde pueden emplearse en la limpieza de pisos, con concentraciones más altas de bacterias como los baños, debe realizarse con implementos diferentes.
- Las herramientas de limpieza con el mismo color deben limpiarse y almacenarse por separado. Además, todas las áreas deben ser marcadas con muestras de colores o con carteles.
- No deben guardarse toallas rojas sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en las áreas de almacenamiento de elementos de aseo.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizar papel absorbente o desechable.
- Garantice que el agua utilizada para preparar el hielo sea potable; igualmente, lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo.
- Si utiliza pilas refrigerantes, realice el proceso de lavado y desinfección indicado.
- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, deben establecerse medidas de higiene y seguridad, como el lavado de manos antes de recibir el alimento y la creación de barreras protectoras entre el participante y el alimento.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carolina Giraldo	Nutricionista	Contratista	
Nancy Moya	Encargada unidad de servicio	Fundación Social Sembrando Camino	

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

FECHA: Bogotá, 21 de marzo 2025.

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS- CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

ASISTENTES: Talento humano

NANCY MOYA

SANDRA PAREDES

NIDIA RODRIGUEZ

MARCELA GUEVARA

ANGELA SEGURA

LUZ MERY MALAVER

YURANI CEPEDA

SHIRLY ORTIZ

DANIELA TORRES

LUISA QUIROGA

NATALIA GONZALEZ

ANDREA VAQUIRO

MARTHA CAMACHO

NOREYDA BARRETO

MARÍA MARIN

MARLENY LONDOÑO

WENDY ESCOBAR

FABIOLA RAMIREZ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 21 /03/2025 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

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

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero__X__
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Milena Paredes Jimenez

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las caracteristicas organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero__X__
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Shirly Ortiz Castro	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirley Ditt castro

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las caracteristicas organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confiteria. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angela Segura	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso X b. Verdadero
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Angela Seguin

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ ✓ b. Verdadero ✗
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yenny Marcela Guevara Diaz.	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero__X__
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. X Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	X Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	X Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. X Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

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

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero__X__
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	X Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. X Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	X Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. X Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21/03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mary Malaver Bernal	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. (c.) Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b.) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a.) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	(a.) Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Luz Mery Malaver B

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yurani Cepeda	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso X b. Verdadero
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Yuseni Cepeda

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 21 /02/2025

TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Rodriguez Miranda

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. (c) Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

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

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ ✓ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Natalia Gonzalez	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d) Todas las anteriores.

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

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /03/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luisa Fernanda Quiroga	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ (b) Verdadero_____
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. (c.) Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b.) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a.) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. (d.) Todas las anteriores.

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

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso (b) Verdadero
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. (d) Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Torres Soche	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero__X__
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Tapes Socha

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	X a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. X b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	X a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. X b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21/02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Marin	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ (b.) Verdadero_____
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a.) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b.) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
~~Alimentos de mayor riesgo en salud pública:~~ Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a.) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. (d.) Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Maria Mariu

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ (b.) Verdadero _____
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a.) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b.) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a.) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b.) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	
FECHA: 21/02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Noreyda Barreto	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero. La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Noreyda Barreto

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 21 /03/2025 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Haithu Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ___V___ b. Verdadero_____
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a.) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b.) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Martha Camacho

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fabiola Ramirez Guevara	

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero V
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Fabiola Ramirez G

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ___ b. Verdadero ___
Contaminación física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica: Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública: Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Marby Londoño	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso X b. Verdadero
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
~~Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los~~ alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maday Lucas

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

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso _____ b. Verdadero ✓
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a).Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a.Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, (b)otones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
.Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a). Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 21 /02/2025	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS - CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: • Wendi Escobar	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso X b. Verdadero
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	a. Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. b. Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Wendy Cocbor

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
El siguiente enunciado es falso o verdadero: La contaminación de los alimentos: es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.	a. Falso ____ b. Verdadero X
Contaminación física. Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servicio como:	(a) Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. b. Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Contaminación biológica. Se refiere a la presencia de microorganismos o plagas en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.	a. Tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales. (b) Bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas. c. Jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas.
Alimentos de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de estos microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos como:	(a) Cárnicos y lácteos. b. Azúcar, panela y sal. c. Son las bebidas alcohólicas
Alimentos de menor riesgo en salud pública. Son aquellos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y, por sus características, normalmente no favorecen su crecimiento.	a. Yogur y mantequilla. (b) Dulces y confitería. c. Mayonesa y salsa tártara. d. Todas las anteriores.

7/6