ACTA N °

FECHA: 29 – 07 - 2025

HORA: 4:30 pm - 5:45 pm

LUGAR: Virtual

TEMA: Reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos e higienización del lugar de trabajo.

ASISTENTES: personal de los jardines infantiles fundación Pepaso.

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

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

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

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

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

Contenido:

Se socializa presentación en power point, sobre reglamentación que debe cumplir el Manipulador de Alimentos en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), iniciando con la resolución 2674 del 2013, la cual refiere: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Los manipuladores de alimentos deben cumplir con normas de higiene personal y alimentaria para evitar intoxicaciones. En el capítulo 1 artículo 6 (Instalaciones

sanitarias) numeral 6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito. 6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

El capítulo 3 reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen: 1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. 2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza;

con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos. 3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. 6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación. 7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables. 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. 10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. 13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía pre test para su diligenciamiento.
2. Se socializa presentación en powerpoint, reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos en BPM. iniciando con la resolución 2674 del 2013 la cúal refiere que se deben tener los documentos: certificado médico, capacitación en BPM, cumplir con la higiene personal (que incluye baño diario, cepillado de dientes, lavado de manos, corte de uñas), utilización del uniforme completo incluido el gorro y el tapabocas bien puesto, utilizar el calzado adecuado y recordar que el personal que este enfermo debe ser reemplazado mientras cumple la incapacidad.
3. Se realizan aclaraciones frente al tema después de realizar la presentación de power point, se entrega postest y se envía postest para su diligenciamiento.

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

Metodología: Taller virtual.

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

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

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

Presentación en power point:



Certificado médico





Educación y Capacitación

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Prácticas de Higiene Personal



Prácticas de Higiene Personal



Baño diario y buen aseo personal





Higiene oral



lavado del cabello



Cabello recogido totalmente

No maquillaje





Lavado de manos con agua y jabón



Lavarse las manos:

- Antes de comenzar el trabajo.
- Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
- Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
- Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
- Luego de comer, fumar o sonarse la nariz.
- En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.
- Después de manipular dinero.
- En seguida de utilizar el sanitario.

Uñas:

Limpias, cortas y sin esmalte.



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





Oídos, nariz y boca





Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

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

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



Oídos, nariz y boca



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



Uniforme



- Cámbiese diariamente de uniforme
- Uniforme de color claro
- Si utiliza delantal, preferiblemente sin bolsillos y atado al cuerpo
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable
- Utilice peto.

No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle



No se permite salir del área de preparación con el uniforme puesto,

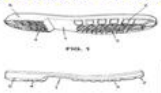


Calzado



- Material resistente e impermeable.
- Holgado, cerrado y con suela antideslizante.
- Limpio y en buenas condiciones





Guantes

Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico que a las manos.



EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfume y loción de afeitar

- No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos → absorben olores. contaminación química
- No utilice: anillos, pulseras, cadenas, aretes, relojes, piercing, manillas, broches.
- Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.



Qué hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?

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

Informar al coordinador de la unidad operativa



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



¿Por qué coloreado?

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

Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos

No escupir, toser o estornudar

Fumar



Limpiar las gafas con el aliento.



Escupir, toser o estornudar

Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~rascarse la cabeza~~

porque pueden caer cabellos o caspa en los alimentos



se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~sacar cera de los oídos~~



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

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

es contaminante y puede ser riesgoso



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~probar los alimentos con los dedos.~~

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



Evitar piso húmedo en área de preparación



Se previenen accidentes y contaminación!

Higienización del área de trabajo:

Cuidados para la desinfección

- Adecuada limpieza de superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.
- Cumplir con dosis indicada y tiempo de exposición.
- Efectuar nuevo enjuague con agua potable luego del desinfectante.
- No mezclar jabón con desinfectante ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- No mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico.
- Preparar la cantidad de desinfectante del día.
- No mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir.
- Preparar solución en recipientes limpios.
- Almacenar desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.
- No almacenar desinfectantes por más de seis meses.

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



CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	**Nutricionista – Dietista**	Fundación pepaso	Olga C. Castillo M.

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Kelly Dayhana Pajoy Camacho

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Sara Yaneth hilarion Chavarro

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Angie Carolina Quiroga Gualteros

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Diana milena Echeverry

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: NICOLE DAYANA PADILLA C

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Jenny Andrea Sanchez

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Sandra Milena Castro

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Nancy stella duarte gonzalez

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: JEIMY ANDREA TANGARIFE

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Maria teresa garcia romero

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Mileidis del valle Ibarra

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Kelly Dayhana Pajoy Camacho

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: ANGIE SEGURA

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: NICOLE DAYANA PADILLA

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Laura Camila Escudero

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Sandy Liseth Romero

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Yuly paola patiño sainea

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: ROSA ANGELICA RAMIREZ O

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: JENNY ANDREA SANCHEZ

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

POSTEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: Martes, 29 de Julio 2025 Nombre: Nancy stella duarte

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

a. Higiene personal **b.** Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos debe cumplir estos requisitos) **c.**Evitar la contaminación cruzada **d.** Razones por las que debemos lavarnos las manos **e.** Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

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

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

D) Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intestinales parasitarias. Estas complicaciones son causadas por la flora microbiana transitoria de la piel (completamente distinta a la flora residente no patógena) que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

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

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

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: 2. Lugar o Localidad o Sede : KENNEDY 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable: JI FUNDACION PEPASO

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Nicole Padilla Carrero	CC	1012316841	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Administrativa	N/A	Juliana.spadilla@gmail.com	3203148004	Nicole Padilla.
2	Angelica Ramirez O	CC	1030534883	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angelica.ramirez-54-6@outlook.com	3102074737	Angel
3	Carolina Quiroga G	CC	1033742093	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angie.quiroga.guatero3@gmail.com	3222123378	Angie Quiroga
4	Sandra Castro	CC	52465934	JI FUNDACION PEPASO	Aux. Servicios Generales	N/A	samimile998@gmail.com	3138277953	Sandra C
5	Kelly Dayhana Pajoy	CC	1012431352	JI FUNDACION PEPASO	auxiliar Pedagogica	N/A	dayhanapajoy@gmail.	3144592190	
6	Nancy Duarte	CC	53036875	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	nancyndp@gmail.com	3213265635	NancyDuarte
7	Jenny Tangarife	CC	1012404994	JI FUNDACION PEPASO	manipulacion Alimentos	N/A	Jenn.Lopez2023@gmail.com	3142932502	Jenny T
8	DIANA ECHEVERRI	CC	53255857	JI FUNDACION PEPASO	DOCENTE	N/A	DIANAECHERRI@HOTMAIL.COM	3212037760	
9	Laura Escudero	CC	1016010382	JI FUNDACION PEPASO	AUX. SERV. GENERALES	N/A	camilaeruiz@gmail.com	3125568918	LAURA E
10	Sara Yaneth Hilarión Chaparro	CC	53011957	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Pedagogica	N/A	Sarahilarionchao gmail.com	3058163517	Sara Hilarión
11	Mileidis Ibarra S.	CC	40929006	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Serv. Generales	N/A	mileidisibarra@gmail.com	3103710491	MileIbarra
12	Yuly Patricia Saenz	CC	1023861420	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	yupa2010@hotmail.com	3102549917	YulyS
13	Sandy Johana	CC	1022825997	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	sandyjohana2001@hotmail.com	3142	
14	Maria Gonzalez	CC	52325086	JI FUNDACION PEPASO	manipulacion alimentos	N/A	—	3156733382	MariaGonzalez
15	Jenny Sanchez	CC	1022359859	JI FUNDACION PEPASO	manipulador alimentos	N/A	jeantedani@gmail.com	3142173403	Jenny S
16				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
17				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
18				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
19				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
20				JI FUNDACION PEPASO		N/A			

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner