ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28 de agosto de 2025.

HORA: 4:30 pm - 5:45 p.m.

LUGAR: Virtual

TEMA: Normatividad en BPM

ASISTENTES: colectivos de trabajo jardines infantiles Fundación Pepaso

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Aplicación del pre test Normatividad en BPM
3. Presentación en Power Point de la Normatividad en BPM Aclaración de dudas, aplicación de pos test, evaluación y cierre del taller

DESARROLLO:

1. Se da la bienvenida a las participantes se les explica el objetivo del taller.
2. Se entrega pre test para su diligenciamiento
3. Se realiza presentación en power point con el tema Normatividad en BPM
4. Se realiza aplicación del pos test cierre del taller.

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



Normatividad

- ✓ Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- ✓ Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- ✓ Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- ✓ Resolución 5109 de 2005: Rotulado
- ✓ Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- ✓ Demás normas vigentes.

NORMATIVIDAD

Resolución 719 de 2015

Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública



Resolución 2674 de 2013

Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. !!

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

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		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

NORMATIVIDAD

Decreto 3075 de 1997

Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

Ley 9a de 1979

Código Sanitario Nacional

Resolución 5109 de 2005

Rotulado



Resolución 2505 de 2004

Ministerio de Transporte

La resolución 810 del 16 de junio de 2021 del ministerio de salud y protección social y la ley 2021 del 30 de julio de 2021 aprobada por el congreso de Colombia, reglamenta los productos comestibles con un alto componente en sodio, azúcares, calorías o grasas saturadas

. La resolución 4506 del ministerio de salud y protección social del 30 de octubre de 2013,en el artículo 304 dispone que no se consideran aptos para el consumo humano de los alimentos o bebidas alteradas, adulterados, falsificados, contaminados o con otras características anormales que puedan afectar la salud del consumidor y establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos y materias primas destinados al consumo humano.

3. Aplicación del pos test al comparar los resultados del pre y postest, se observa que las participantes tienen conceptos previos acertados y que hubo apropiación del conocimiento en un 95%.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Castillo	Nutricionista-dietista		

Anexos:

Elaboró: Olga Castillo Nutricionista MND 06913

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Tolima Velasquez FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. X

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos._____

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Yolima Velasquez FECHA: 28-08-15

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Angelli Roo FECHA: 28/08/25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. X

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. ____

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Angelli Roa FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.**___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Laura Camila Jimenez FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Laura Camila Jimenez FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X .

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Gloria Esperanza Alvarado FECHA: 29/Agosto/25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___.

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__X__

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**__X__ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

__X__**A.** Resolución 2674 de 2013 __X__**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. __X__Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __X__. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Gloria Esperanza Alonso FECHA: 29/agosto/25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
X **A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___ **C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Andrea Paola Santamaría FECHA: 28 agosto 2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.**___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Andrea Paola Santamaría FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ilse Yuraya Romero García FECHA: 28/Agosto/25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ilse Yuriya Romero Gaitan FECHA: 28/Agosto/25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Alejandra Barrios FECHA: 28 de agosto 2015

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. ___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** ___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Alejandra Barrios FECHA: 28 de agosto 2015

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. X

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. ____

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Flor María Bucaro Rodríguez FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** F **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ft Yanco Corail o FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** F **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V **Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Diana Alexandra Oyuela Nuñez FECHA: 28 Agosto

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. X

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos._____

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Diana Alexandra Oyuela Ruiz FECHA: 28 Agosto

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Michell Gonzalez FECHA: 28 agosto 2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__X__

2. La resolución 2674 de 2013: A. _V_ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B. _V_ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

A y B son verdaderas____.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___A. Resolución 2674 de 2013 _X_B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

____D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. _V_ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. B. _V_ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. ____. A y B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Michell Gonzalez FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos._X_

2. La resolución 2674 de 2013: A. V **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** V **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X .

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** V Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. ____. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Katherin Gomez Cortes FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. ____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.**___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X .

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X . Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Katherin Gomez Castro FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Olga Ramirez FECHA: 28 Agosto 25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública:____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Olga Ramirez Ruiz FECHA: 28 Agosto 25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Hagali Cubillos FECHA: 28 Agosto 25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___A. Resolución 2674 de 2013 X B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

____D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Hayali Caballos FECHA: 28 Agosto 25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___A. Resolución 2674 de 2013 X B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

____D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Andrea Alvarez FECHA: 28 Agosto 2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** F **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___A. Resolución 2674 de 2013 ___B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

X D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Andres Alvarez FECHA: 28 agosto 2019

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. X

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.____

2. La resolución 2674 de 2013: A. V **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** F **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

X **A. Resolución 2674 de 2013** ___**B. Decreto 3075 de 1997** ___**C. Decreto 3065 de 1997**

____**D. A y B son correctas.**

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ **Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. B.** ____ **Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas.** V**. Ay B son verdaderas.**

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Yemy Sanabria FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** C estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Yeimy Sanabria. FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** F estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

X **A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

___**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ___ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Paola Mora FECHA: 4-09-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Paola Mora FECHA: 4-09-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública. ___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.** ___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

___**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ___ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Fanny Morales FECHA: 4-09-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ **Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.**___ **estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.**

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Fanny Morales FECHA: 4-09-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Yeiry V Sanchez FECHA: 4-09-23

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Yeny Sanchez FECHA: 4-09-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos B.___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___A. Resolución 2674 de 2013 **X B.** Decreto 3075 de 1997 **___C.** Decreto 3065 de 1997

____D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ciadani Hernandez A FECHA: 28 Agosto 2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** F estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Lizdani Hernández A FECHA: 28 Agosto 2015

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. V Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** F estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___A. Resolución 2674 de 2013 ___B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

X D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. V Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. V. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Martha Lisbeth Rueda FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Martha Iseth Rueda FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Milena León FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Helena León FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**___ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

X **D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X . Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ilma moreno FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Ilma moreno FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Blanca Tapias FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Blanca Tapias FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Angie manrique FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Anguie manrique FECHA: 28-agosto-2025

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.X___

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas___.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ✓ **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. ✓. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Luz blanco FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___A. Resolución 2674 de 2013 X B. Decreto 3075 de 1997 ___C. Decreto 3065 de 1997

____D. A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Luz blanco FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

___**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ___ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Johanna Rodriguez FECHA: 28-01-26

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

___**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ___ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Johanna Rodriguez FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: carina saavedra Rocha FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.X___

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.**X_ estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:

___**A.** Resolución 2674 de 2013 X_**B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. _X_. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner

POSTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: Corina Saavedra Rocha FECHA: 28-08-25

Escoja una opción y marque con una X

1. La resolución 5109 de 2005:

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública.___

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos. X

2. La resolución 2674 de 2013: A. ___ Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.** X estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas X.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 X **B.** Decreto 3075 de 1997 ___**C.** Decreto 3065 de 1997

____**D.** A y B son correctas.

4. El decreto 3075 de 1997 por: A. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B.** ____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. X. Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

Powered by CamScanner