TALLER: Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

FECHA: Septiembre 23 de 2025

OBJETIVO: Conocer los tipos de contaminantes alimentarios y las estrategias necesarias para evitar y minimizar los riesgos de que lleguen a ellos

**INTRODUCCION**

Desde que el alimento se origina, bien en la granja (alimentos de origen animal) o en el campo (alimentos de origen vegetal), hasta que llega al consumidor, a nuestra mesa, pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesado. El alimento, durante estas etapas es sometido a la manipulación de distintas personas, como son el productor, el transportista, el proveedor, el procesador, el cocinero, el ama de casa, y en todas ellas, el alimento puede sufrir procesos de contaminación, deterioro y/o alteración.

Identificar los posibles contaminantes alimentarios para efectuar las acciones necesarias que promuevan la inocuidad alimentaria en las posibles etapas a las que se someten los alimentos

**METODOLOGIA**

Mediante presentación de power point se desarrolla el tema permitiendo y promoviendo la participacion de los asistentes para enriquecer el encuentro y sensibilizar sobre la importancia de un adecuado manejo de los alimentos para el control de los contaminantes, tanto a nivel institucional como en la cotidianidad de la vida familiar

**DESARROLLO:**

1. Pre-Test
2. Que es alteración en términos de calidad y seguridad
3. Diferencias entre alimento alterado y contaminado
4. Factores que influyen en la alteración de alimentos
5. Fuentes de contaminacion de alimentos
6. Tipos de contaminacion de alimentos

Pretest (10 minutos)
Charla (42 min).
Post Test: (10 minutos)

**EVALUACION:**

Post Test

**TIEMPO:** 1 horas aproximadamente

**RECURSOS**

 Plataforma Virtual Meet

 Grupo de WhatsApp Equipo Cabildo

**PRE y POST TEST**

NOMBRE Y NUMERO DE DOCUMENTO

Lea el enunciado y conteste si considera que es verdadero o falso

1. La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo.
2. Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo físico se incluye la contaminacion radioactiva
3. La contaminacion química de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial
4. La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación

**MATERIAL DE APOYO CAPACITACION 23 DE SEPTIEMBRE DE 2025**




## DEL CAMPO A LA MESA

- Desde que el alimento se origina, bien en la granja (alimentos de origen animal) o en el campo (alimentos de origen vegetal), hasta que llega al consumidor, a nuestra mesa, pasa por diversas etapas, que van desde la cosecha o la cría, hasta el procesado. El alimento, durante estas etapas es sometido a la manipula ción de distintas personas, como son el productor, el transportista, el proveedor, el procesador, el cocinero, el ama de casa, y en todas ellas, el alimento puede sufrir procesos de contaminación, deterioro y/o alteración.



# ALTERACION DE ALIMENTOS

DEFINICION : Cualquier cambio en un alimento que le convierte en inaceptable para el consumidor, ya sea por cuestiones relacionadas con la calidad o con la seguridad.

Ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, composición intrínseca y/o en su valor nutritivo, debido a causas físicas, químicas y/o microbiológicas o derivadas de los tratamientos tecnológicos a los que ha sido sometido el alimento.

De tal forma que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo.

Un alimento alterado puede ser inocuo pero no apto para el consumo

## VIDA UTIL DE UN ALIMENTO

El tiempo en el que un alimento conservado en unas condiciones determinadas reúne tres condiciones:

- es seguro,
- mantiene unas características químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales adecuadas, y
- cumple las especificaciones nutricionales declaradas en su etiquetado

| PRODUCTO / VARIABLES | Seguridad alimentaria | Condiciones organolépticas | Cualidades nutricionales |
|---|---|---|---|
| **Muy perecedero*** | Se pierde rápidamente | Se pierden rápidamente | Se pierden rápidamente |
| **Perecedero*** | Variable. | Tardan más en perderse | Tardan más en perderse |
| **Estable*** | Se mantiene largo tiempo | Se mantiene largo tiempo | Se mantiene largo tiempo |

# CONTAMINACION DE ALIMENTOS

- Aquel que contiene agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos que presentan un riesgo para la salud), químicos, minerales u orgánicos, extraños a su composición normal, sean o no tóxicos.
- Ni se nota ni se ve ya que los microorganismos no se aprecian a simple vista al ser microscópicos
- Un alimento contaminado puede parecer completamente inocuo. Por tanto, es un error suponer que un alimento con buen aspecto está en buenas condiciones para su consumo, puesto que puede estar contaminado por bacterias. Así un alimento puede estar:
- Deteriorado y contaminado (se aprecia). •
- Deteriorado y no contaminado (se aprecia). •
- Contaminado y no deteriorado (no se aprecia).




# FUENTES DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

- Utensilios y equipos
- El hombre
- Insectos. Roedores y Aves
- Agua
- Ambiente
- Materias Primas

# TIPOS DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

1. FISICA: Cualquier material o elemento que normalmente no se encontraría en los alimentos, como pueden ser piedras en vegetales o cereales, huesos o espinas en carnes, perdigones en carnes de caza, trozos de metal, cristal, plásticos, papel o materiales de envasado y embalaje, etc.. Este tipo de contaminación física puede provocar enfermedades o daño al consumidor.

# 2. QUIMICA




# 3. BIOLOGICA



A) PRIMARIA: SE DA EN LAS MATERIAS PRIMAS, POR EJ. VACA ENFERMA DE TBC QUE PUEDE PASAR A LA LECHE Y SI SE CONSUME SIN PASTEURIZAR PUEDE PASAR A LA PERSONA QUE LA BEBE



B) SECUNDARIA : SE PRODUCE EN LOS ALIMENTOS DURANTE SU MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN. LOS GERMENES PUEDEN PASAR A LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE, AL HABLAR, TOSER O ESTORNUDAR, A TRAVÉS DE LAS MANOS SIN LAVAR, A TRAVÉS DE ANIMALES, A TRAVÉS DEL AGUA, O INCLUSO POR CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS

# CONTAMINACION PRODUCIDA DURANTE EL ALMACENAMIENTO

ALMACENAMIENTO: Es imprescindible para evitar las alteraciones naturales y la proliferación y contaminación por microorganismos, dependiendo la forma de conservar de la naturaleza de estos

Hay alimentos que se conservan adecuadamente mediante el frío; otros solamente necesitan ser preservados de la luz, del oxígeno del aire o de la humedad

Durante su almacenamiento pueden producirse productos tóxicos procedentes de la degeneración o enranciamiento de las grasas que producen alteraciones cardiovasculares.

## CONTAMINACION POR MICOTOXINAS

DURANTE EL ALMACENAMIENTO LOS MOHOS EN DETERMINADAS CONDICIONES DE HUMEDAD Y DE TEMPERATURA PRODUCEN UNA AMPLIA VARIEDAD DE METABOLITOS SECUNDARIOS, ALGUNOS DE LOS CUALES PRODUCEN EFECTOS TÓXICOS PARA EL HOMBRE Y LOS ANIMALES.

LAS ENFERMEDADES OCASIONADAS POR LA ACCIÓN DE ESTAS SE LES DENOMINA MICOMITOSIS Y DAN LUGAR A EFECTOS TÓXICOS MUTAGÉNICOS Y CANCERÍGENOS



DE ALLÍ LA IMPORTANCIA DE LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TALES COMO CEREALES, FRUTOS SECOS, QUE REQUIEREN SITIOS SECOS Y TEMPERATURA AMBIENTE, PROTEGIDOS DE LA LUZ

**SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL**

**APOYO COMPLEMENTACION ALIMENTARIA CANASTA BÀSICA CABILDO INDIGENA - FORMATO CONTROL Y REFRIGERIOS**

**SLIS ENGATIVA PROY:407-MOD:2212**

FECHA / HORA: 23-09-2025 9 00 AM LUGAR: Virtual TEMA NUTRICIÓN: Contaminación de Alimentos

NOMBRE CABILDO INDIGENA: Kichwa PROFESIONAL NUTRICIÓN: Patricia Rosanccio

No. CONTRATO/AÑO:

Observaciones

| NOMBRES | APELLIDOS | TIPO DOCUMENTO | No. DOCUMENTO | EDAD | SEXO M | SEXO F | NÚMERO TELEFÓNICO | Temperatura | Lavado de manos Si / No | EPP Si / No | Presenta Síntomas Si / No | FIRMA ASISTENCIA REFRIGERIO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| JHON SAIRO | AMAGUAÑA | CC | 79.933121 | 47 | X | | 3044309636 | | SI | | No | Jhon Amaguaña |
| Alexander Farinango | Farinango | CC | 79481785 | | X | | 3193744878 | | Si | | NO | |
| MARTHA ISELA | TERAN YANGUERIA | CC | 1798747 | 57 | | X | 3112486262 | | SI | SI | NO | |
| Lida Carmenza | Teran Yamberla | CC | 39669238 | | | X | 3223761059 | | SI | SI | NO | Lida C Teran |
| Shadi farinango | farinango | CC | 1014201746 | 18 | X | | 3016573965 | | SI | SI | No | shadi f |
| Eder Castro | Castro | CC | 80797074 | 40 | X | | 3114715684 | | Si | SI | NO | |
| ANDRES FARINANGO | FARINANGO | CC | 79.988.481 | 46 | X | | 3158735814 | | SI | SI | NO | |
| JOSE ANTONIO | Amaguaña | C.C. | 80143462 | 42 | X | | 3236965972 | | Si | Si | NO | |
| Jeison | Amaguaña. | CC | 1000987786 | 22 | X | | 3211214894 | | SI | SI | NO | Amaguaña. |
| Felipe | farinango | CC | 79962285 | 48 | X | | 3019538059 | | SI | Si | NO | |
| Alvaro Hernan | Conejo Tuntaquimba | CC | 1013659754 | 30 | X | | 3242873286 | | SI | SI | NO | |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Alvaro Conejo CC 1013659756

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ◉ | ○ | 0 / 1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion química de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ○ | ◉ | 0 / 1 | ✗ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Felipe Fernango CC 79962283

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo quede anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ◉ | ○ | 0 /1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biologica o artificial | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Shadi Fernanga 1014201146

| | VERDADERO | FALSO | Puntuacion | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocua. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biologica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifico en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

José Antonio amaguaña Maldonado 80143462

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ○ | ◉ | 0 / 1 | ✗ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Martha Icele Terán Yamberla 51954517

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ◉ | ○ | 0 / 1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Alex Farinango 79481785

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Jeison amaguaña useche 1000987796

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ◉ | ○ | 0 / 1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluya la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion química de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Andres Farinango cc79988989

| | VERDADERO | FALSO | Puntuacion | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisica se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Eder castro 80797074

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ◉ | ○ | 0 / 1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ○ | ◉ | 0 / 1 | ✗ |
| La contaminación quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Lida Carranza Taran CC 39569238

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca incuo... | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifico en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# PRETEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos



# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Jeison amaguaña useche 1000987786

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Shadi Farinango 1014201146

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo quede anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Andrés Fantango Cc79988989

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Lida Carmenza Teran CC 39669238

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Martha Icela Taran Yamberla 51954517

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ◉ | ○ | 0 / 1 | ✗ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Felipe Farinango CC 79982285

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocua. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminación biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Jhon amaguaña 79933121

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Eder 99797074

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

José Antonio amaguaña Maldonado 80 143 462

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biologica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Alex Fernango 79481785

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocuo. | ○ | ◉ | 1 / 1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion quimica de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 / 1 | ✓ |

# POST TEST CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEPTIEMBRE 23 DE 2025

Resolución 2674 de 2013.Contaminacion de Alimentos

Alvaro Conejo CC 1013659758

| | VERDADERO | FALSO | Puntuación | |
|---|---|---|---|---|
| La contaminacion de alimentos se refiere a que la aptitud para el consumo queda anulada o disminuida, aunque permanezca inocua | ○ | ◉ | 1 /1 | ✓ |
| Dentro de la contaminacion de alimentos de tipo fisico se incluye la contaminacion radioactiva | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |
| La contaminacion químico de los alimentos se clasifica en biológica o natural y no biológica o artificial | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |
| La contaminacion biológica de los alimentos se clasifica en primaria y secundaria dependiendo si es por materias primas o por manipulación | ◉ | ○ | 1 /1 | ✓ |