Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Luz Marina Sandoval

Cargo: Aux cocina

1. El manipulador de alimentos solo debe realizarse un examen médico al iniciar labores, sin necesidad de controles periódicos.

Respuesta: Falso

2. Todo manipulador de alimentos debe contar con certificación médica que acredite su aptitud para ejercer esta labor.

Respuesta: Verdadero

3. Las personas que padezcan infecciones cutáneas, diarrea o enfermedades transmisibles pueden seguir manipulando alimentos si usan guantes.

Respuesta: Falso

4. El uso de tapabocas y gorro es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos.

Respuesta: Verdadero

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Luz Marina Sandoval

Cargo: Aux cocina

1. El uniforme del manipulador debe ser oscuro para disimular la suciedad.

Respuesta: Falso

2. El lavado de manos solo es obligatorio al inicio de la jornada laboral.

Respuesta: Falso

3. El manipulador debe recibir capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) antes de iniciar labores.

Respuesta: Verdadero

4. El uso de joyas, relojes o maquillaje es permitido siempre que se mantenga una correcta higiene.

Respuesta: Falso.

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Ludibia Olarte P.

Cargo: Ax cocina

1. El manipulador de alimentos solo debe realizarse un examen médico al iniciar labores, sin necesidad de controles periódicos.

Respuesta: Falso

2. Todo manipulador de alimentos debe contar con certificación médica que acredite su aptitud para ejercer esta labor.

Respuesta: ~~Falso~~ Verdadero

3. Las personas que padezcan infecciones cutáneas, diarrea o enfermedades transmisibles pueden seguir manipulando alimentos si usan guantes.

Respuesta: Falso

4. El uso de tapabocas y gorro es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos.

Respuesta: Verdadero

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Ludibia Olarte

Cargo: Ax. Cocina

1. El uniforme del manipulador debe ser oscuro para disimular la suciedad.

Respuesta: Falso

2. El lavado de manos solo es obligatorio al inicio de la jornada laboral.

Respuesta: Falso

3. El manipulador debe recibir capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) antes de iniciar labores.

Respuesta: Verdadero

4. El uso de joyas, relojes o maquillaje es permitido siempre que se mantenga una correcta higiene.

Respuesta: Falso.

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Cosimue Rico

Cargo: Aux Cocinera

1. El manipulador de alimentos solo debe realizarse un examen médico al iniciar labores, sin necesidad de controles periódicos.

Respuesta: F

2. Todo manipulador de alimentos debe contar con certificación médica que acredite su aptitud para ejercer esta labor.

Respuesta: V

3. Las personas que padezcan infecciones cutáneas, diarrea o enfermedades transmisibles pueden seguir manipulando alimentos si usan guantes.

Respuesta: F

4. El uso de tapabocas y gorro es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos.

Respuesta: V

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: Cosimue Rico

Cargo: Aux Cocinera

1. El uniforme del manipulador debe ser oscuro para disimular la suciedad.

Respuesta: F

2. El lavado de manos solo es obligatorio al inicio de la jornada laboral.

Respuesta: F

3. El manipulador debe recibir capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) antes de iniciar labores.

Respuesta: V

4. El uso de joyas, relojes o maquillaje es permitido siempre que se mantenga una correcta higiene.

Respuesta: F

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: María Abril

Cargo: Aux. C

1. El manipulador de alimentos solo debe realizarse un examen médico al iniciar labores, sin necesidad de controles periódicos.

Respuesta: F

2. Todo manipulador de alimentos debe contar con certificación médica que acredite su aptitud para ejercer esta labor.

Respuesta: V

3. Las personas que padezcan infecciones cutáneas, diarrea o enfermedades transmisibles pueden seguir manipulando alimentos si usan guantes.

Respuesta: F

4. El uso de tapabocas y gorro es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos.

Respuesta: V

Fundación Construyendo Futuro Ong
Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

Nombre: María Abril

Cargo: Aux. C

1. El uniforme del manipulador debe ser oscuro para disimular la suciedad.

Respuesta: F

2. El lavado de manos solo es obligatorio al inicio de la jornada laboral.

Respuesta: F

3. El manipulador debe recibir capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) antes de iniciar labores.

Respuesta: V

4. El uso de joyas, relojes o maquillaje es permitido siempre que se mantenga una correcta higiene.

Respuesta: F