ACTA N° 612

FECHA: Fusagasugá, Diciembre 05 del año 2023

HORA: 3:00 pm – 3:30 pm.

LUGAR: Kilometro 2 vía Pasca, Vereda los Sauces, Fusagasugá. Salón de audiovisuales Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas prácticas higiénicas y medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Auxiliares del servicio de alimentos y auxiliares de servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria del personal
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Desarrollo del Tema
4. Retroalimentación
5. Diligenciamiento formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó convocatoria al personal al salón de audiovisuales de la institución, teniendo en cuenta medidas de autocuidado y bioseguridad en el marco de la prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión en infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la Covid 19.
2. Se dio inicio a la reunión siendo las 03:00 pm, socializando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual fue comprender los requisitos que debe cumplir un manipulador para asegurar la inocuidad de los alimentos.
3. Se realizó entrega del formato pre test a cada uno de los asistentes, con el fin de indagar que información conocían acerca del tema a desarrollar.
4. Seguidamente se expuso la información acerca del tema a desarrollar, con el apoyo de una presentación de diapositivas, que fueron expuestas en el televisor, en primer lugar se explicó la normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos a personas naturales y/o jurídicas en el territorio nacional: Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

5. Seguidamente se expuso las definiciones de:
   - Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
   - Higiene de los alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
6. Después se enfatizó en las reglas básicas en cuanto a condiciones personales que debe cumplir el manipulador de alimentos para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora; Tales como :
   - El óptimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.
   - Higiene personal: Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y realizar el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se pueda haber contaminado las manos.
   - Ducharse antes de ir a trabajar
   - Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, cara afeitada, pelo lavado, y recogido con gorro
7. Luego se expuso las practicas higiénicas y medidas de protección que deben realizar los manipuladores de alimentos:
   - Mantener una esmerada limpieza e higiene personal.
   - Vestimenta de trabajo adecuada.
   - Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos.
   - Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente
   - No se permite el uso de accesorios de belleza (joyas y bisutería) mientras el personal realice sus labores.
   - No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción.
   - El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos
8. Además Se explicaron las características que debe poseer la ropa de trabajo o uniforme de un manipulador de alimentos:
   - Estar siempre limpia.
   - Ser de color claro.
   - Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
   - Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
   - De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
   - Con cubrecabezas efectivo.
9. Se realizó retroalimentación del tema desarrollado durante la capacitación, para lo cual de manera aleatoria se realizaron preguntas acerca del tema desarrollado

durante la capacitación.

10. Para finalizar, se realizó entrega de formato pos test de la capacitación, con el fin de evaluar la información expuesta y se realizó diligenciamiento del formato de asistencia; se dio por terminada la capacitación siendo la 03:30 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de enero del año 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Maria Flor Elba Zuluaga duque	Coordinadora	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionista Dietista	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionista Dietista	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	

Elaboró:
María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica





PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
PRE TEST

BRE: Paola Jisel Rodriguez FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :
- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
- a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
- b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
- d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
POS TEST

NOMBRE: Paola Jisel Rodriguez FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Jose Penagos FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - (a) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 ✓
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
(d.) Todas las anteriores ✓

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Jose Penagos FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 ✓
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   (d.) Todas las anteriores ✓

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: José Perafos villalobos FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: José Perafos villalobos FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (✓)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: María Sánchez FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

X a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
X Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: María Sánchez FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

X a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
X Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Sandra milena Tapia FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - (a) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - (c.) Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

(d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Sandra milena Tapia FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   (d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
PRE TEST

BRE: Hector Jael Alsticuba FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :
- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
(d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
POS TEST

NOMBRE: _____ FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
(d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
PRE TEST

IBRE: Damaris Montenegro. M. FECHA: 05-12-2023

.. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

.. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
POS TEST

NOMBRE: Damaris Montenegro. M. FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Gerardo Mora FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. ( )

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. ( )

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. ( )

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Gerardo Mora FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. ( )

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. ( )

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. ( )

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
PRE TEST

BRE: Juana Valentina Chuqueen Mayorga FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :
- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
- a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
- b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
- c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
- d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
POS TEST

NOMBRE: Juana valentina chuqueen. FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Diane Yiseth Castellanos FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (✓)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (✓)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
(d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Diane Yiseth Castellanos FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - (a.) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (✓)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (✓)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
(d.) Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Dolly Morales M FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (✓)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (✓)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

X Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Dolly Morales M. FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (✓)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (✓)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (✓)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   X Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Yuda Andrea Beltrán FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

X. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

X. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Yuda Beltrán FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

X. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (√)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (√)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - X. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

IBRE: Alba Isaa Rodriguez FECHA: 05-12-2023

.. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
  - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  - d. Ninguna de las anteriores

.. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

.. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Alba Isaa Perez FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     - a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     - b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     - c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     - d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   - a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   - b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   - c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   - d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

BRE: Alexandra Diaz Gutierrez FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)
b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)
c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Alexandra Diaz Gutierrez FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)
b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)
c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
PRE TEST

BRE: Flor Elvira Torres FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
  a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 X
  b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
  c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
  d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)
b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (V)
c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
d. Todas las anteriores ✓

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN
Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación
POS TEST

NOMBRE: Flor Elvira Torres FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :
   - Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:
     a. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013
     b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019
     c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013
     d. Ninguna de las anteriores
2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (✓)
b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (✓)
c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (✓)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:
   a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal
   b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte
   c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas
   d. Todas las anteriores ✓

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

PRE TEST

IBRE: Liliana Torres FECHA: 05-12-2023

. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

(a) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 ✓

b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019

c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013

d. Ninguna de las anteriores

. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

(d) Todas las anteriores ✓

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Buenas Prácticas Higiénicas y Medidas de protección para el manipulador de alimentos en el servicio de alimentación

POS TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 05-12- 2023

1. Marque con una X la respuesta correcta :

- Es la Normativa vigente que regula las condiciones de manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos:

(a) Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 del 2013 ✓

b. Ley 50 de 2011 y resolución 8820 de 2019

c. Resolución 1244 de 2005 y decreto 2018 de 2013

d. Ninguna de las anteriores

2. Escriba Falso (F) o verdadero (V) según corresponda:

a. Un manipulador de alimentos es toda persona que interviene directa o indirectamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. (V)

b. El uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula los alimentos y el uso de cofia o gorro No es obligatorio para el personal manipulador de alimentos. (F)

c. La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes, el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. (V)

3. Son prácticas higiénicas y medidas de protección que debe realizar el manipulador de alimentos:

a. Mantener una esmerada limpieza e higiene personal

b. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte

c. Obligatorio uso de cofia y tapabocas

(d) Todas las anteriores ✓