ACTA N °

FECHA: 27-02-2026

HORA: 5: 00 pm - 6:00 pm

LUGAR: Reunión virtual

TEMA: "Los microorganismos y principios básicos en BPM"

ASISTENTES: 16 personas integrantes del talento humano del jardín infantil "Salamandra"

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Socialización video "El sorprendente mundo de los microorganismos" y presentación en power point sobre "Interacción de los microorganismos con el mundo" y "Principios básicos en BPM"

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

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y entrega pre test para diligenciamiento.
2. Se socializa video "El sorprendente mundo de los microorganismos" y se realiza la presentación en powerpoint sobre los microorganismos.
3. Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test.

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano del jardín infantil "Salamandra" con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que debe conocer todo el personal que labora en la unidad operativa.

Objetivo específico: Socialización de la continua interacción de los microorganismos con nuestro mundo.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en el servicio de alimentos del jardín infantil" y mantener un medio ambiente saludable dentro del mismo, se requiere la capacitación continuada en BPM(Buenas Prácticas de manufactura) del talento humano. .

Contenido:

Se realiza presentación del video "El sorprendente mundo de los microorganismos"

Y se les pide comentar su contenido.

Presentación en Power Point:

LOS MICROORGANISMOS



Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en TODOS los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.



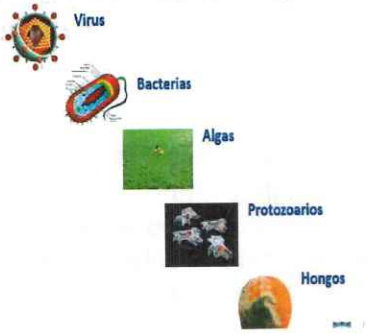
Definición

Por los microorganismos, existen procesos como:

Fotosíntesis. Cianobacterias y algas producen gran porcentaje del alimento y el oxígeno (O_2) necesario para la vida en el planeta.
Respiración. La utilización del oxígeno para producción de energía y agua necesarias para los seres vivos, es realizada por bacterias y por organelos llamados mitocondrias, que pertenecen a las células de plantas y animales.



Clasificación de los Microorganismos



Virus

Son los seres vivos más pequeños, siempre viven como parásitos (necesitan invadir un organismo para sobrevivir)

Algunos de los virus más importantes son:

- Rotavirus (produce enfermedades gastrointestinales)
- Hepatitis A, B, C y D
- Influenza (gripe)
- VIH (virus causante del SIDA)
- Virus del sarampión
- Virus de la varicela



Bacterias

✓ Importantes para la vida. Por ejemplo, forman la MICROBIOTA INTESTINAL que realiza procesos de digestión, absorción de agua y producción de vitamina K en seres humanos y animales vertebrados.



✓ En industria de alimentos se utilizan bacterias como *Lactobacillus* para producción de lácteos.

Clases de Hongos

Mohos	Levaduras	Setas
Son hongos que crecen formando micelios, una especie de filamento o hilo fino que se esparce sobre la superficie que colonizan, como un tapete muy tupido. Los mohos son descomponedores en el suelo, algunos de ellos forman parte de las raíces de las plantas, y otros han sido utilizados para procesos industriales, como la fermentación de quesos madurados como el Roquefort. 	Son hongos unicelulares y microscópicos. Forman colonias al agruparse entre sí. Se han utilizado durante mucho tiempo en procesos de fermentación alcohólica, es decir, la producción de alcohol a partir de azúcares de la cebada, de la uva, etc. 	Hongos macroscópicos que forman una especie de sombrilla: por esto durante mucho tiempo fueron confundidos con plantas. Se utilizan como parte de la alimentación humana (p.ej. champiñones). Algunos de ellos pueden ser venenosos, como las Amanitas. 

Variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos



Temperatura

- Los microbios tienen diversas temperaturas en las que su metabolismo (o producción y utilización de energía) es mejor.

Microorganismos según su temperatura			
Clases	Psicrófilos	Mesófilos	Termófilos
Descripción	Prefiere un ambiente vital de temperatura baja de 0 °C a 30 °C. De 15 °C a 20 °C se da su crecimiento óptimo.	Su ambiente vital preferente de temperaturas es de 15 °Ca 45 °C. La temperatura óptimade crecimientoes de 25 a 35°C.	Ambiente vital Preferido bajo condiciones de 30 °C hasta 80 °C. Óptimos son de 50 °C a 65°C.

Utilización de Oxígeno (O2)

- **Aerobios**: necesitan el oxígeno del aire para poder realizar su metabolismo; las bacterias que viven en el aire o en superficies como una mesa, son ejemplo de estos microbios.
- **Anaerobios**: no viven en presencia de oxígeno sino en ambientes cerrados como enlatados y dentro del intestino de animales.

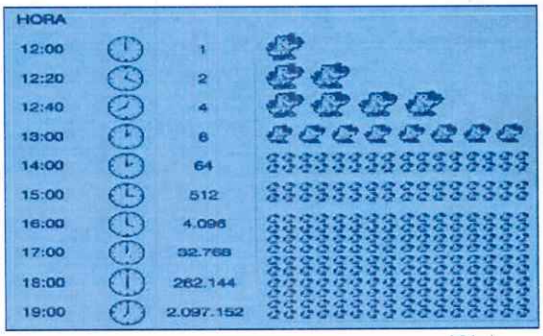


Contaminación microbiana en los alimentos

La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.



¿Y cómo se reproduce una bacteria en condiciones favorables?



La contaminación microbiana genera...

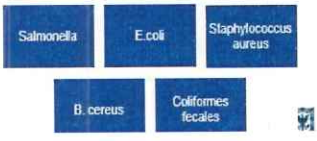


Proliferación = Contaminación

Microorganismos patógenos



Evidencian riesgo de **patogenicidad (enfermedad de transmisión alimentaria)** en los potenciales consumidores de Los alimentos; indican fallas graves en los procesos de operación del servicio de alimentación, con respecto a las BPM. Requiere identificación inmediata de los factores que están ocasionando la contaminación del alimento.



Microorganismos indicadores (ambientales)

Son aquellos que indican fallas en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere que los manipuladores de alimentos y quien los supervisa mejoren y optimicen la operación del servicio de alimentación.



Qué son buenas prácticas de manufactura – BPM ???

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Qué es un manipulador de alimentos ?

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



El manipulador es la persona responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de los alimentos; en sus manos está la salud de muchas personas!!!!!



Qué es un alimento ???

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



Metodología: Taller participativo

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

CONVOCATORIA: La coordinadora convoca verbalmente.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista –Dietista	MND 06913	Olga C. Castillo M.

CALIFICACION PRETEST

Son 4 puntos, los puntos 1,3 y 4 cada uno valen 2.0 y el punto 2 vale 3.9 (los tres ítems del punto 3 cada vale 1.3); las repuestas correctas son: pregunta 1 – D; pregunta 2- todas; pregunta 3 – A y la pregunta 4 - D

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Margarita Parra Sierra FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas._____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Green Paola Ulloa FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Gareth Paola Ulloa FECHA: 22-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Diana Surley Sierra FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Diana Sivley Serna FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

NOMBRE: Diana Morales PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, /

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Diana Torales FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Yoana Hernandez FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Yoana Hernandez FECHA: 22-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Katherine Herrera Rodriguez FECHA: 27-02-2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

(D) Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

(A) Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos:

(A) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

(D) Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Katherine Herrera Rodriguez. FECHA: 27-02-2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

(D.) Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

(A) Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ___

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

(A) Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

(D) Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Genny Alexandra Pama Sierra FECHA: 27-02-2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Genny Alexandra Pinos Sierra FECHA: 27-02-2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores.__X__

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.__X__

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos:

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas.__X__

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores.__X__

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Olga Ouna FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

X. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Olga Quina FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.___

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

X. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Nathalia ordoñez FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A. X Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B. X La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C. X Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas. X

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas. X

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. X

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Nathalia ordoñez FECHA: 04-03-2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A. X Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B. X La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C. X Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

X Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Maribel Rincon Herrera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

X Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas.____

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

X Todas las anteriores.____

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Maribel Rincon Herrera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

X Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas.____

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Maria Alejda Perea Mosquera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Maña Aleyda Perea Mosquera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. x

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Claudia Viviana Felix FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Claudia Viviana Felix FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: KELLY PAOLA DUQUE U. FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición.____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Leidy Paola Ortega U. FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Nayeli Parra FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Alexandra Yolanda Lopez FECHA: 02/03/2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. ✓

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. V

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, V

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios. V

3. Las enfermedades transmitidas por alimentos:

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. V

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir. F

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición. F

D. A y B son correctas. F

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional. V

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas. V

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. V

D. Todas las anteriores. ✓

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Alexandra Velandia Lopez FECHA: 02/03/2026

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. ✓

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. V

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ✓

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios. ✓

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. V

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir. F

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición. F

D. A y B son correctas. F

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional. V

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas. V

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. V

D. Todas las anteriores. ✓

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Ingrid Maldonado FECHA: 21-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Ingrid Maldonado FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Darlin Sayda Mosquera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Darlin Sayda Mosquera FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: Jenny Muñoz Duque FECHA: 22-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida. X

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, ____

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.

POSTEST MICROORGANISMOS EN BPM

NOMBRE: JEIMMY A. MUÑOZ DUQUE FECHA: 27-02-26

1. Para control de microorganismos en los alimentos se debe tener en cuenta:

A.__ Los alimentos calientes se deben servir a una temperatura mayor a 60ºC.

B.__ La temperatura de refrigeración debe ser entre de 4°C+/-2ºC y congelado a – 18°C.

C.__ Los microorganismos Psicrotróficos: son los que se desarrollan mejor en temperaturas bajas (inferiores a 10ºC), los Ambientales: temperatura óptima entre 10-25, los Mesófilos: temperatura óptima alrededor de 35-37,Termófilos: temperatura óptima superior a 45ºC

D. Todas las anteriores. X

2. Los microorganismos:

A. Son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la Tierra y son fundamentales para la vida.____

B. Las variables que inciden en el crecimiento de los microorganismos en alimentos son: temperatura, oxígeno, tiempo y nutrientes, X

C. Los microrganismos se clasifican en: virus, bacterias, algas, hongo y protozoarios.

3. **Las enfermedades transmitidas por alimentos:**

A. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos o sustancias tóxicas. X

B. Son enfermedades que no se pueden prevenir.____

C. Son enfermedades que sólo afectan a los niños con desnutrición._____

D. A y B son correctas.____

4. **El personal manipulador de alimentos para garantizar buena calidad bacteriológica en los alimentos:**

A. Debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico con número de registro profesional.____

B. Debe tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas.____

C. Es quien interviene directamente, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.____

D. Todas las anteriores. X

Elaborado por: Olga Castillo - Nutricionista-Dietista UN.