PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
PRE TEST

Nombre: Celo Hokeyh. Cargo: Aux Cafeteria

Fecha: 22/08/2025

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los dias

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

Agua
Jabon
Hipoclorito.

Aguantes.
Peto
tapaboca.

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para prevenir bacterias.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
POS TEST

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los dias.

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

Agua – Jabon – hipoclorito.
Tapaboca – Guantes – Peto.

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para prevenir proliferacion de bacteria.

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
PRE TEST

Nombre: Jonathan Rodriguez Cargo: Auxiliar Enfermería

Fecha: 22/08/2023

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los días

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

. Hipoclorito.. Agua, Jabon. ,Paño, Pelo.

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos? Para evitar

-Proliferacion de Bacterias

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
POS TEST

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

todos los días.

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

Guantes, Tuyaboca, Peto.

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Evitar Proliferacion Bacterias

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
PRE TEST

Nombre: Rafael Berrio Cargo: Aux- Enfermeria

Fecha: 22/08/2025

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todo los dias

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

(Hipoclorito), agua, esponjas, Jabon

Guantes, Tapa bocas, peto

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para prevesion de bacterias

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
POS TEST

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los dias

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

guantes, tapabocas, peto

agua, Jabon, hipoclorito, paño

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Prevencion de bacterias

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
PRE TEST

Nombre: Marlon Diaz 2 Cargo: Aux Enfermeria

Fecha: 22/08/2025

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los dias

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

Jabon, agua, hipoclorito. Paño
Guantes, Tapabocas, peto

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para prevenir enfermedades e infecciones. Para evitar
proliferacion de bacterias.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
POS TEST

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los dias

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

Guantes, tapabocas y peto.

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para evitar proliferacion de bacterias

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
PRE TEST

Nombre: Viky Ibaza
Cargo: Auxiliar enfermería
Fecha: 28/08/25

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los días ✓

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

hipoclorito.
Jabón
agua ✓

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

Para prevenir infecciones o bacterias ✓

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CIAE GRUPO 5
POS TEST

¿Cada cuánto se deben limpiar y desinfectar las superficies de trabajo?

Todos los días ✓

-Menciona tres elementos necesarios para realizar una correcta limpieza y desinfección

guantes, tapabocas, peto
agua, jabón, hipoclorito, paños. ✓

¿Por qué es importante desinfectar los utensilios que se usan para preparar alimentos?

prevención de bacterias ✓

Powered by CamScanner