Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

FECHA: Bogotá, 15 de mayo 2026.

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: EDUCACIÓN SANITARIA - CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN:
Capacitar al personal manipulador sobre la clasificación de los alimentos según su nivel de riesgo sanitario, reconociendo las características de conservación, manipulación y susceptibilidad de contaminación de cada grupo alimenticio, con el fin de promover prácticas adecuadas de inocuidad y seguridad alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LA JORNADA

Durante la jornada se realizó la explicación de los diferentes grupos de alimentos y su clasificación según el nivel de riesgo: alto, medio y bajo. Se enfatizó en la importancia de mantener adecuadas condiciones de higiene, almacenamiento, preparación y conservación para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

1. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras.		X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X		
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	

Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas,	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados		X	
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	
Pan y productos de panadería		X	
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

CONCLUSIONES:

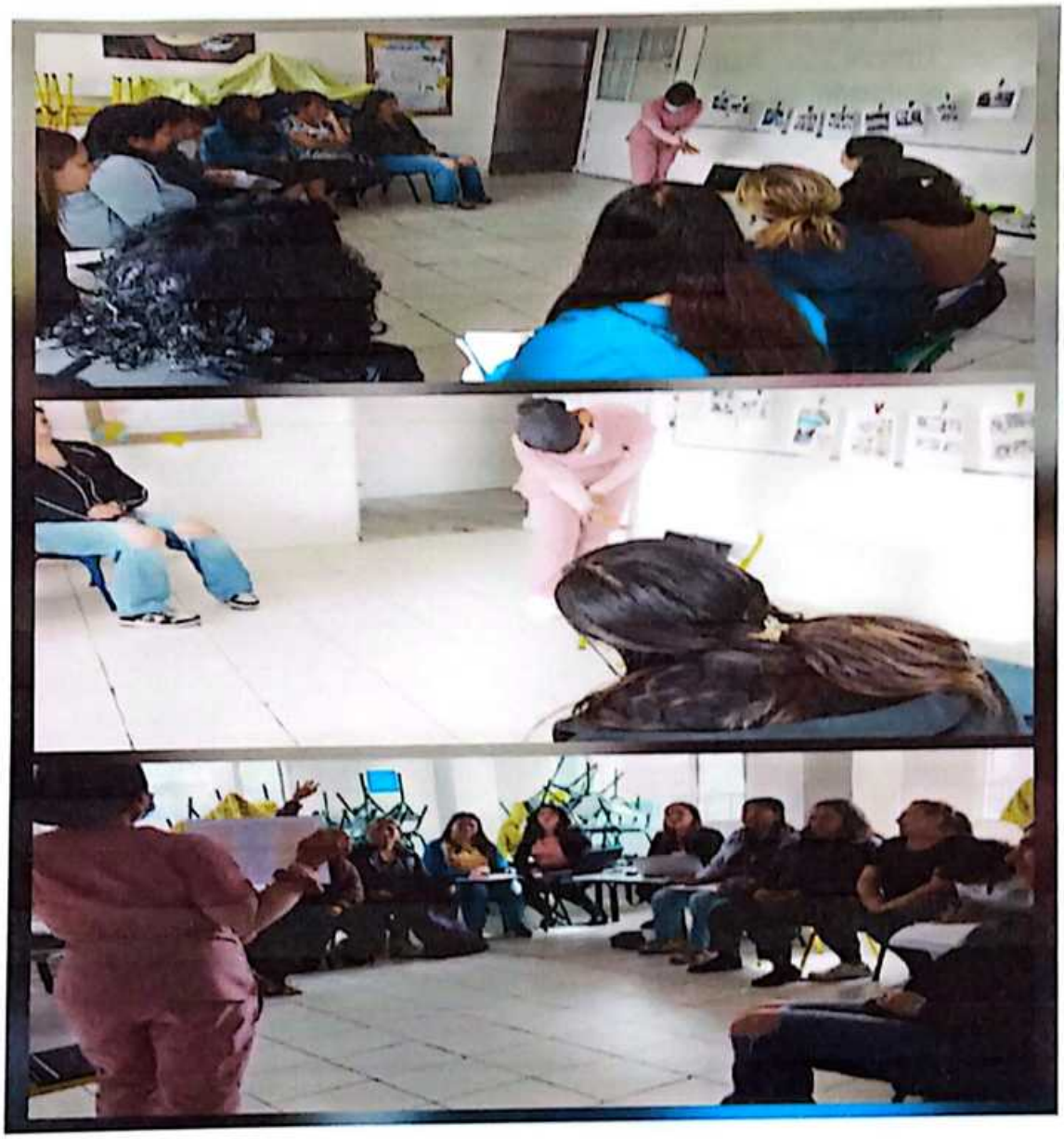
- Los alimentos clasificados con riesgo alto requieren mayor control en su manipulación, refrigeración y consumo oportuno.
- Los alimentos de riesgo medio necesitan condiciones adecuadas de almacenamiento y vigilancia para evitar contaminación.
- Los alimentos de riesgo bajo presentan menor probabilidad de contaminación, aunque igualmente deben conservar buenas prácticas de higiene.
- Se resaltó la importancia de aplicar medidas preventivas para garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.

COMPROMISOS:

- Fortalecer las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos.
- Mantener el correcto almacenamiento y conservación según el tipo de alimento.
- Promover hábitos de higiene antes, durante y después de la preparación de alimentos.

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:



Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala	Nutricionista	Contratista	
Nancy Moya	Encargada unidad de servicio	Fundación Social Sembrando Camino	

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

FECHA: Bogotá, 15 de mayo 2026.

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Talento humano

NANCY MOYA

SANDRA PAREDES

NIDIA RODRIGUEZ

MARCELA GUEVARA

DIANA CALDERÓN

LUZ MERY MALAVER

SHIRLY ORTIZ

DANIELA TORRES

ALEJANDRA MONTOYA

KAREN REYES

NATALIA GONZALEZ

MARIA ROJAS

MARTHA CAMACHO

NOREYDA BARRETO

MARÍA MARIN

MARLENY LONDOÑO

WENDY ESCOBAR

MIRIAM LONDOÑO

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 15 /05/2026

TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Nancy Maya H

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Diana Nancy Plaza F

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 15 /05/2026 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: María Rosas Corredor

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maria Rosas Corredor

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Montoya	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Alejandra Montoya

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Torres Soche	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	X Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Torres Soche

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 15 /05/2026 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Calderon

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	X Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas X Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	X Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Diana Calderon

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yenny Marcela Cuevara.	

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	X. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	X. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yemy Marcela Echeverry Diaz

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 15 /05/2026 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Rodríguez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	(A) Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo (D) Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas (B) Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados (B) Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar (C) Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Nidia Rodriguez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería (C) Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	(A) Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas (B) Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados (B) Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar (C) Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15/05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Milena Rincón Jiménez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos X Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Milena Rueda Jiménez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 15 /05/2026 | TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Shirly Ortiz Castro

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirley Ortiz castro

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO

FECHA: 15 /05/2026

TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Nery Malaver

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Luz Meny Malaver

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Karen Dayana Reyes D.	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Karen Dayana Rojas

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15/05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Natalia Garzón	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Natalia Gonzalez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Noreyda Pareto	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Daniela Tarrelo

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 15 /05/2026	TEMA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL	Martha Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Martha Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 15 /05/2026	TEMA: CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Marin	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	X. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas X. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	X. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Mayra Marin

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 15 /05/2026	TEMA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL	Liz Mirian Londoño

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Luz Mirian Bañon

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL JARDIN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 15 /05/2026	TEMA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Nadia Lorduy	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: [illegible]

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL JARDÍN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 15 /05/2026	TEMA CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Wendy Rocha	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería X. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	X. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas X. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados X. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar X. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Wendy C

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál de los siguientes alimentos se clasifica como de riesgo alto?	A. Confitería B. Pan y productos de panadería C. Leche y derivados lácteos D. Azúcar
¿Qué grupo de alimentos se clasifica como de riesgo medio?	A. Frutas procesadas B. Carnes y derivados cárnicos C. Huevos y productos con base en huevo D. Jugos y néctares
¿Cuál de los siguientes alimentos pertenece al nivel de riesgo bajo?	A. Hortalizas frescas B. Confitería C. Productos hidratados D. Postres con frutas
¿Por qué los alimentos de riesgo alto requieren mayor cuidado?	A. Porque duran más tiempo almacenados B. Porque pueden contaminarse fácilmente y afectar la salud C. Porque no necesitan refrigeración D. Porque contienen mucha azúcar
¿Cuál es una práctica importante para prevenir la contaminación de los alimentos?	A. Dejar los alimentos destapados B. No lavar las manos antes de cocinar C. Mantener una adecuada higiene y conservación D. Mezclar alimentos crudos con cocidos

5/5