ACTA N °

FECHA: Bogotá, Junio 30 de 2026

HORA: 4:30 p.m. - 5:30 p.m.

LUGAR: Virtual (Google meet)

TEMA: “Enfermedades transmitidas por alimentos”

ASISTENTES: Talento humano jardín infantil Salamandra

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.

Objetivo específico: Socialización del tema “Enfermedades transmitidas por alimentos” para concientizar al talento humano de la importancia de la prevención a partir del cumplimiento de las BPM en todas los procesos.

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

Metodología: Taller participativo

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point en el tema “Enfermedades producidas por alimentos”

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

DESARROLLO:

1. Se realiza bienvenida y se envía pretest para su diligenciamiento.

2. Se socializa presentación en power point sobre el tema “Enfermedades producidas por alimentos”

Contenido:

Definición

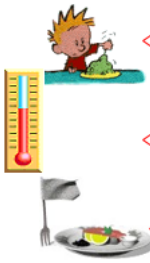
Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos (bacterias, hongos, algas, virus y parásitos) o sustancias tóxicas



“Estas enfermedades pueden ser graves incluso fatales”



Principales causas



•Inadecuada manipulación de los alimentos. Ausencia del hábito de lavado de manos.
•Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones.

•Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos.
•Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo.

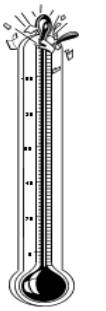
•Los alimentos que se sirven calientes, se exponen a temperaturas no seguras.
•Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda

Qué es Intoxicación alimentaria?

Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc..

Condiciones para la reproducción

Comida
Humedad H_2O
Acidez
Temperatura
Tiempo
Oxígeno



Tipos de Intoxicación Alimentaria

Generadas por bacterias

Estafilococcica :

•**Signos y síntomas:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea. Retorcijones-Deshidratación- debilidad.

•**Alimento implicado**: Jamón cocido. Productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos, comida rica en proteína.

•**Factores**: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.

Botulismo:





•**Agente**: clostridium botulinum.
•**Signos y síntomas**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria.
•**Alimento implicado**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.
•**Factores**: elaboración inapropiada de alimentos enlatados.



Shigellosis:





•**Agente** Shigella
•**Signos y síntomas**: Dolores abdominales, diarrea heces sanguinolentas, fiebre, vómito, dolores abdominales.
•**Alimento implicado**: ensaladas y agua.
•**Factores:** Refrigeración insuficiente, deficiente lavado de manos, cocción inapropiada de alimentos.

Salmonella Cholerae Suis



•**Agente:** salmonella
•**Signos y síntomas**: Diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre. vómito, postración.
•**Alimento implicado**: carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.
•**Factores**: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada, alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.



Gastroenteritis

•**Agente**: Escherichia Coli.
•**Signos y síntomas**: Fiebre,escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa.
•**Alimento implicado**: Cualquier alimento o agua contaminada con heces.
•**Factores**: Deficiente higiene personal, agua contaminada, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, limpieza y desinfección inadecuada.





Generadas por Virus

Cólera





•**Agente**: Vibrio Cholerae
•**Signos y síntomas**: Diarrea acuosa, dolores abdominales, vómito, deshidratación.
•**Alimentos implicados**: Pescados y mariscos crudos, alimentos crudos, alimentos lavados con aguas contaminadas.
•**Factores**: Cocción inapropiada de alimentos, falta de higiene personal, inadecuado lavado de manos, uso de agua contaminada.

Fiebre Tifoidea



•**Agente:** Salmonella tyfhi
•**Signos y síntomas**: Malestar, fiebre, náuseas, estreñimiento, dolores abdominales, escalofríos, heces sanguinolentas.
•**Alimentos implicados**: Mariscos, leche cruda, agua contaminada.
•**Factores**: Falta de higiene personal, refrigeración insuficiente, cocción inapropiada, personas infectadas que tocan alimentos.

Hepatitis A



•**Agente**: virus de la hepatitis A.
•**Signos y síntomas:** Fiebre, malestar, nauseas, dolor abdominal, ictericia.
•**Alimentos implicados**: Cualquier alimento o agua contaminado con el virus.
•**Factores**: Personas infectadas que tocan alimento, falta de higiene, cocción inapropiada de alimentos.

Generadas por Priones

Encefalopatía espongiforme bovina o "enfermedad de las vacas locas"

- **Agente**: Prion
- **Signos y síntomas**: Progresiva alteración de la personalidad, deterioro de las funciones intelectuales y de memoria reciente, contracciones bruscas de algunos músculos.
- **Alimento implicado**: carne de vaca.
- **Factores**: Se cree que la causa de esa enfermedad es el consumo de carne de vacuno y/o de otros productos derivados del vacuno contaminados.

Generadas por parásitos



Teniasis

- **Agente:** taenia saginata de carne de res. taenia solium de carne de cerdo.
- **Signos y síntomas**: malestar, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales. Los segmentos de la tenia se pueden ver en las heces.
- **Alimento implicado**: Carne cruda o mal cocinada.
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas



Amebiasis



- **Agente**: Entamoeba histolytica
- **Signos y síntomas**: Dolores abdominales, algunas veces vómito, diarrea, heces con sangre.
- **Alimento implicado**: Verduras y frutas
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción insuficiente, personas infectadas que tocan los alimentos, agua contaminada, alimentos contaminados con heces.



Cisticercosis



- **Agente**: Cisticercus cellulosae
- **Signos y síntomas**: Sintomatología similar a tumor cerebral, meningitis basal.
- **Alimento implicado**: Cualquier alimento contaminado con heces humanas que contienen huevos de tenia solium de la carne de cerdo.
- **Factores**: Falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con aguas contaminadas.

Giardiasis

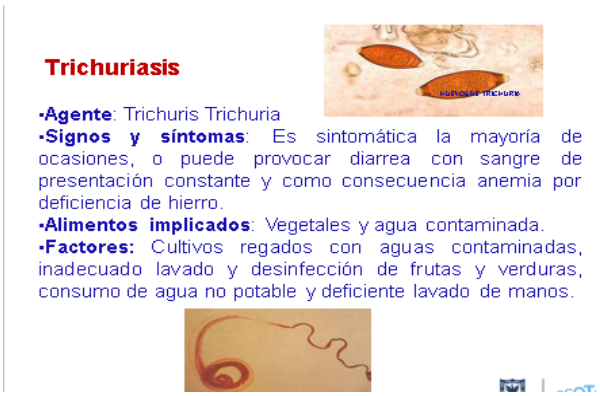
- **Agente**: Giardia Lamblia
- **Signos y síntomas**: Diarrea con sangre, perdida de sangre constante provocando anemia por deficiencia de hierro. En los casos más severos se puede llegar a producir el síndrome de malabsorción, debido a la destrucción de las células epiteliales del intestino delgado.
- **Alimentos implicados**: Agua contaminada, vegetales y frutas.
- **Factores**: Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.



Ascariasis



- **Agente**: Ascariasis Lumbricoides
- **Signos y síntomas**: Es sintomática la mayoría de ocasiones, puede provocar dolor abdominal recurrente, pancreatitis, apendicitis, u obstrucción intestinal aguda.
- **Alimentos implicados**: Los huevos se pueden ingerir al consumir alimentos o bebidas contaminadas.
- **Factores** que la producen Cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.



3. Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test; las participantes presentan inquietud frente a como ocurre la transmisión de los parásitos tipo lombrices y si el tratamiento debe ser con productos naturales o con medicamentos formulados por el médico.

   Al calificar el pre y el pos test, se observa que las participantes tienen conocimientos acertados sobre el tema en un 70% y la fijación del conocimiento en un 95%.

CONVOCATORIA: La responsable del servicio convoca verbalmente.

En constancia de lo anterior firman:

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

Lista de asistencia del talento humano al taller virtual en el tema: ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)

Fecha: 30 de junio Hora: 4:30 pm a 5:30 pm

Relación de asistentes:

NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE CEDULA	PROFESION
CARMEN ALEXANDRA VELANDIA LOPEZ	52929243	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DIANA ELIZABETH MORALES MARTÍNEZ	53014171	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO	1018405316	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
INGRID MARCELA MALDONADO	1033742942	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES	1033710990	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA	1032426126	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LIZETH PAOLA VIVAS QUIÑONES	1023894460	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
MAYURLY PARRA SIERRA	1024462281	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA	52906574	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
CLAUDIA VIVIANA FELIX	53010314	AUXILIARES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ DUQUE	1031122663	AUXILIARES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA	42031758	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
MARIBEL RINCON HERRERA	1013653703	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
GENNY ALEXANDRA PARRA SIERRA	53088245	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
OLGA LUCIA QUINA	55114314	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
NATHALIA ORDOÑEZ GARCIA	21,018,244	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
KATERINE JULIETTE HERRERA RODRIGUEZ	1033804385	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Olga C. Castillo M.

Nutricionista – Dietista MND 06913

NOMBRE: **FECHA**: 30 de junio de 2026

LEIDY HERNANDEZ

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. _V___La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. _V___Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 ; 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien ___

NOMBRE: **FECHA**: 30 de junio de 2026

KATHERINE JULIETH HERRERA RODRIGUEZ

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. _V___La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. _V___Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____GENNY PARRA_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: DARLIN MOSQUERA_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____MARIA PEREA_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____NATHALIA ORDOÑEZ_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____Olga Quina _____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____JEIMMY MUÑOZ_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____MARIBEL RINCON_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____LIZETH VIVAS_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____ALEXANDRA VELANDIA_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____PAOLA DUQUE_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: __Claudia Viviana Felix Jimenez_ **FECHA**: __30-06-2026_____
Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. _V___La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. _V___Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: __DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO **FECHA**: ___30 JUNIO 2026

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. _V___La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. _V___Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V____La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: __DIANA ELIZABETH MORALES **FECHA**: ___30 JUNIO 2026

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. _V___La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. _V___Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____MARYURY PARRA_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados,

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

PRETEST ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR ALIMENTOS

NOMBRE: _____MARCELA MALDONADO_____ **FECHA**: _30/06/2026_____

Escriba Falso (F) o verdadero (V):

1. ___V_ La intoxicación **Estafilococcica** tiene como factores causales: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras, refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos, los signos y síntomas son**:** Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación y debilidad y los alimentos implicados son las comidas ricas en proteína.

2. ___V_ Las principales causas de las intoxicaciones alimentarias suceden por: Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos, superficies e instalaciones, deficiencia en la higienización de utensilios, en el inadecuado almacenamiento y conservación de la temperatura de los alimentos, dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo; exponer a temperaturas no seguras los alimentos que se sirven calientes. Consumo de alimentos crudos como huevo crudo, leche cruda.

3. _V___**El Botulismo** es causado por el agente: Clostridium Botulinum sus signos y síntomas **son**: vértigo visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria, los **alimentos implicados son**: conservas, pescado empacado al vacío y alimentos enlatados.

4. _V___La **Gastroenteritis** es causada por la bacteria Escherichia Coli, los signos y síntomas son: Fiebre, escalofrío, cefalea, dolores abdominales, diarrea acuosa, puede presentarse por consumo de cualquier alimento o agua contaminada con heces fecales.

5. _V___La intoxicación alimentaria es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación) debida a la exposición con sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos tanto sólidos como líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como: venenos, toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados.

CALIFICACION: 10/10 1 _Bien____ 2__ Bien ____ 3_ Bien ____ 4_ Bien ____ 5__ Bien _

ACTA N °

FECHA: 30 - Junio-2026

HORA: 5:35 pm - 6:35 pm

LUGAR: Taller virtual (Google meet)

TEMA: Plan de Saneamiento Básico .

ASISTENTES: Talento humano jardín infantil Salamandra

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point sobre Plan de Saneamiento Básico

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

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest
2. Se socializa presentación en powerpoint Plan de Saneamiento Básico

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 las unidades operativas.

Objetivo específico: Socialización de los 4 programas del plan de saneamiento básico

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos del talento humano jardín infantil Salamandra y mantener un medio ambiente saludable dentro de las mismas, se requiere la capacitación en los 4 programas del plan de saneamiento básico.

Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

Contenido:

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB)



La documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico, es una exigencia hecha por la normatividad sanitaria vigente, contemplada en los artículos 28 y 29 del capitulo VI del decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997 y Resolución 2674 del 2013 Capitulo VI.

Seguimiento y control ejecución PSB

- Debe ser elaborado para el lugar donde se implementará.
- Debe mantenerse al alcance de todo el personal que participa en las actividades del PSB, es decir desde la persona que realice las labores hasta la dirección de la unidad.
- Debe ser revisado y aprobado por el equipo de acompañamiento a los servicios de alimentación de la SDIS.
- Debe estar disponible en caso de requerirlo cualquiera de las entidades como la SDIS, interventoría o SDS.

Base para elaborar el PSB:

Introducción

Objetivos (generales y específicos)

Alcance

Definiciones

Procedimiento

Programas del PSB:

1. Programa de limpieza y desinfección.



2. Programa de control de plagas.



3. Programa de desechos sólidos



4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.



1. Programa de limpieza y desinfección

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección

- Agentes de limpieza o limpiadores
- Técnicas de aseo
- Desinfección
- Técnicas de desinfección
- Hipoclorito de sodio como desinfectante
- Requisitos para conseguir una máxima eficacia
- Normas de bioseguridad
- Formula de dilución del hipoclorito
- Agentes de limpieza o limpiadores



Métodos de Limpieza:

- Métodos manuales
- Limpieza in situ

1. Programa de limpieza y desinfección

Técnicas de aseo:

- Técnica de arrastre
- Técnica del ocho



Técnicas de desinfección:

- Desinfección por calor
- Desinfección con agua caliente
- Desinfección por sustancias químicas

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Alimentos, elementos y áreas	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10-15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8-10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anticos	1 litro	8 ml	10-15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, áreas sucias, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilleros y protectores de los capillos	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	—	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8-10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10-15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10-15 min	Inmersión

Cuidados para la desinfección

- Adecuada limpieza de superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.
- Cumplir con dosis indicada y tiempo de exposición.
- Efectuar nuevo enjuague con agua potable luego del desinfectante.
- No mezclar jabón con desinfectante ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- No mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico.
- Preparar la cantidad de desinfectante del día.
- No mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir.
- Preparar solución en recipientes limpios.
- Almacenar desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.
- No almacenar desinfectantes por más de seis meses.

Diligenciar los formatos modelo "Lista de Verificación de Limpieza, Desinfección y Acciones Correctivas" y "Seguimiento a Soluciones Desinfectantes."

2. Programa de control de plagas.

Es un sistema de vigilancia y control que previene y protege todas las áreas de la unidad operativa.

Medidas a tener presente:



- Identificar el tipo de infestación.
- Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.
- Contactar a la empresa prestadora del servicio.
- La empresa que ejecute el control debe contar con:
  - ✓Concepto sanitario favorable
  - ✓Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
  - ✓Ficha técnica.
  - ✓Procedimientos.
  - ✓Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
  - ✓Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.

2. Programa de control de plagas.

Nota: Si la unidad operativa no presenta indicios de plagas, esta no se encuentra obligada a realizar la fumigación.

Procedimiento para la inspección de la hermeticidad:

Se realiza inspección rutinaria de las instalaciones para detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y tomar la acción correctiva correspondiente.

Diligenciar el formato modelo "Verificación de hermeticidad"



2. Programa de control de plagas

Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

Se pretende detectar la presencia de plagas en la unidad operativa a través de excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas, etc.
Las plagas se anidan en lugares difíciles de inspeccionar e higienizar, equipos que no se remueven frecuentemente, espacios oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos.

Diligenciar el formato modelo de "Inspección de presencia de plagas".

2. Programa de control de plagas.

Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso:



Actividades de inspección, manejo y evacuación de elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes, con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas.

Diligenciar el formato modelo "Inspección del manejo de elementos, embalajes y empaques en desuso".

3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

•Ubicación de canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo. De fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética.
• Las canecas no deben ser muy grandes.
•Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente.
• Los recipientes o contenedores de las bolsas de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente.



3. Programa de desechos sólidos

Procedimiento para la clasificación de los desechos:

•Sacar residuos al exterior del servicio de alimentación los días establecidos para la recolección sin que cause perjuicio a los alrededores.
• No botar basura al piso.
•En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso, recoger y limpiar inmediatamente.
• Contar con un programa de reciclaje.
•Realizar clasificación de residuos en la fuente de generación.
• Especificar el material reciclado en la unidad operativa (cartón, papel, vidrio, etc.) y el destino de los mismos.



3. Programa de desechos sólidos.



Características del área de almacenamiento de residuos:

• Cada recipiente debe estar dotado de bolsa y tapa y debe ser impermeable, de fácil limpieza y desinfección.
•La ubicación del sitio debe tener adecuada accesibilidad para los participantes.
• Sitio limpio, desinfectado y organizado.
• El material retornable, deben almacenarse hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
•El área para almacenar los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza.

3. Programa de desechos sólidos



Procedimiento para evacuación de los desechos

Se debe diligenciar el formato de "Registro para la evacuación de residuos", para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Verificar que la basura se haya clasificado correctamente
- Desechos líquidos como el aceite de cocina debe ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.
- Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en la unidad operativa
- Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora.

4.Programa de abastecimiento o suministro de agua potable



Sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en la unidad operativa con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

La higienización se deberá realizar cada seis (6) meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007, por una empresa especializada en estos procesos.

Diligenciar el "Control del lavado y desinfección del tanque de agua potable" pérdida del Cloro por volatilización.

Quién hace el Plan de Saneamiento Básico???



Responsables (autoridad o delegación):

La Unidad Operativa elabora el documento del Plan de Saneamiento Básico y el personal operativo será el encargado de ejecutarlo.

Las autoridades sanitarias son las encargadas de verificar el cumplimiento de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y de dejar consignadas las observaciones respectivas en el acta de visita.



Formatos o registros modelo

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCION Y ACCIONES CORRECTIVAS
1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA:
MES: AÑO:
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos																																		
Paredes																																		
Techos																																		
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones																																		
Canecas																																		
Neveras																																		

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

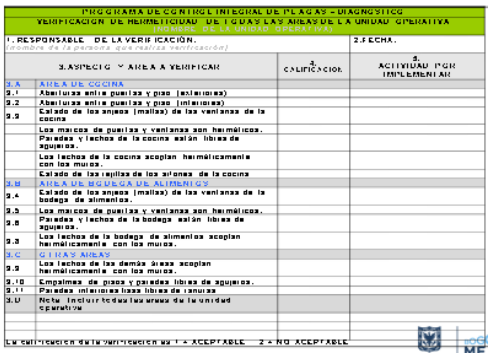
4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Estufa																																		
Lavaplatos																																		
Trampa de grasas																																		
Congelador																																		
Canastillas																																		
Licuadora																																		
Menaje																																		
Utensilios																																		
Frutas y verduras																																		
Abarrotes																																		
Huevos																																		
Bolsas de leche																																		
Empaques de lácteos																																		
Bolsa de pulpas de frutas																																		
Enlatados																																		
Empaques de embutidos																																		
Estanterías																																		
Incluir otros de ser necesario																																		

Formato seguimiento a soluciones desinfectantes

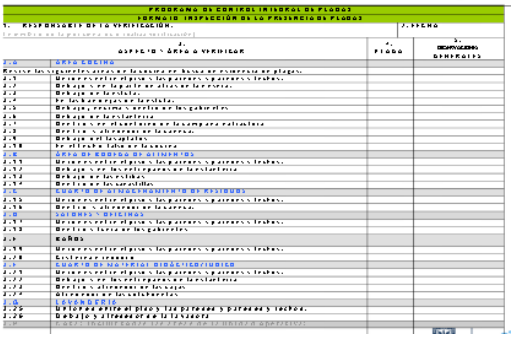
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES
1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: _____ MES: _____ AÑO: _____
2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo:
3. Desinfectante utilizado: 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: _____

5. Areas, alimentos, espacios y elementos a	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

Formato verificación hermeticidad



Formato inspección presencia plagas



Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

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

Lista de asistencia del talento humano al taller virtual en el tema: PSB (Plan de Saneamiento Básico)

Fecha: 30 de junio Hora: 5:35 pm a 6:35 pm

Relación de asistentes:

NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE CEDULA	PROFESION
CARMEN ALEXANDRA VELANDIA LOPEZ	52929243	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DIANA ELIZABETH MORALES MARTÍNEZ	53014171	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO	1018405316	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
INGRID MARCELA MALDONADO	1033742942	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LEYDI YOANA HERNANDEZ JERES	1033710990	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA	1032426126	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
LIZETH PAOLA VIVAS QUIÑONES	1023894460	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
MAYURLY PARRA SIERRA	1024462281	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA	52906574	PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
CLAUDIA VIVIANA FELIX	53010314	AUXILIARES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ DUQUE	1031122663	AUXILIARES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA	42031758	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
MARIBEL RINCON HERRERA	1013653703	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
GENNY ALEXANDRA PARRA SIERRA	53088245	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES
OLGA LUCIA QUINA	55114314	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
NATHALIA ORDOÑEZ GARCIA	21,018,244	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
KATERINE JULIETTE HERRERA RODRIGUEZ	1033804385	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Olga C. Castillo M.

Nutricionista – Dietista MND 06913

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: María Aleyda Perea

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c**. Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e**. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: María Aleyda Perea

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como**. e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: Paola Duque

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

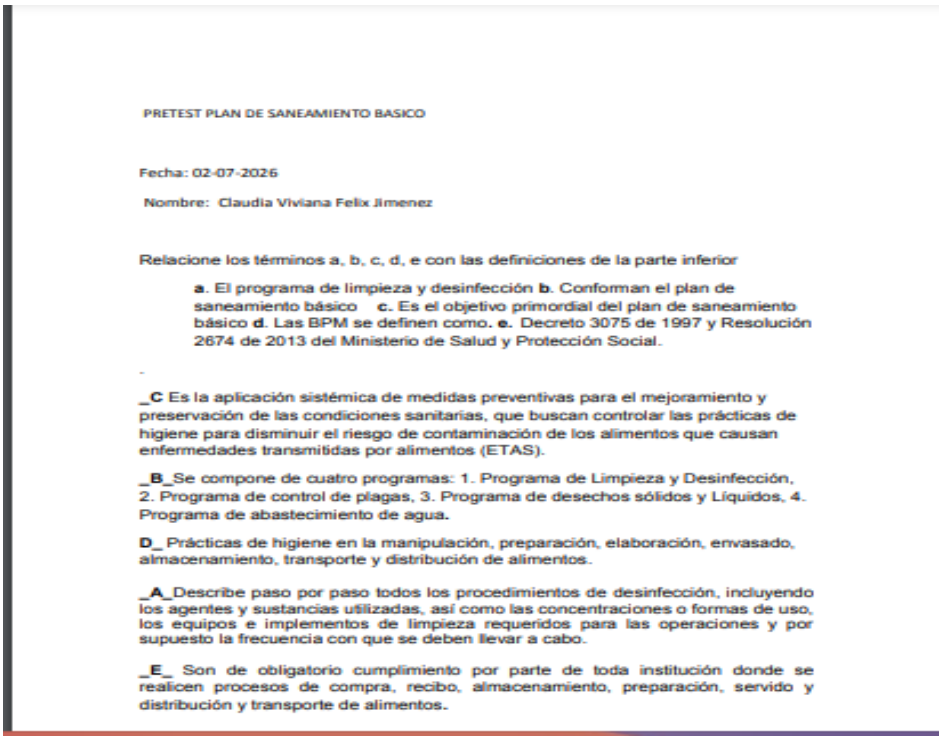
_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien



PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02-07-2026

Nombre: Claudia Viviana Felix Jimenez

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c**. Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e**. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

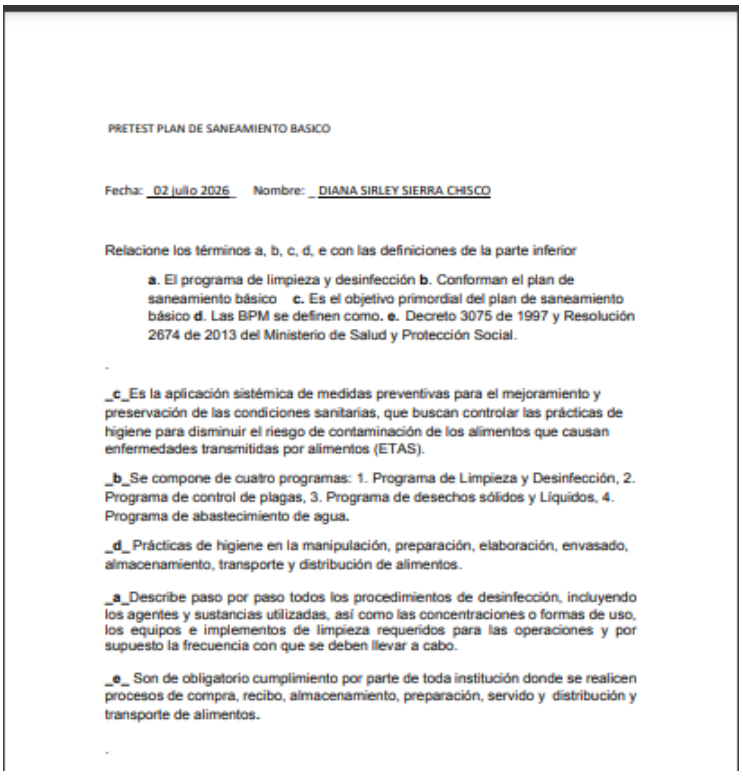
D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien



PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02 julio 2026 Nombre: DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

_c_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_b_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_d_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_a_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_e_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: Olga Lucia Quina

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como**. e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: NATHALIA ORDOÑEZ

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: JEIMMY MUÑOZ

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

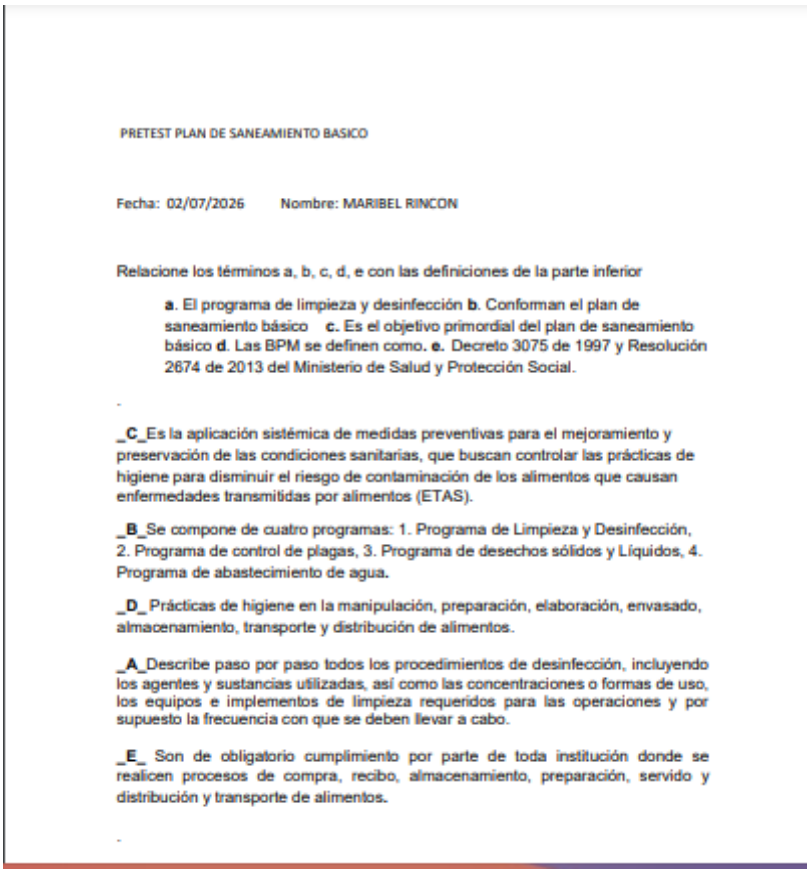
_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien



PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: MARIBEL RINCON

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: Lizeth Paola Vivas Quiñones

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c**. Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e**. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

Fecha: 02/07/2026 Nombre: ALEXANDRA VELANDIA

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

-

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: MARYURY PARRA

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

-

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: MARCELA MALDONADO

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c.** Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e.** Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Fecha: 02/07/2026 Nombre: María Aleyda Perea

Relacione los términos a, b, c, d, e con las definiciones de la parte inferior

a. El programa de limpieza y desinfección **b**. Conforman el plan de saneamiento básico **c**. Es el objetivo primordial del plan de saneamiento básico **d**. Las BPM se definen como. **e**. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

.

_C_ Es la aplicación sistémica de medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que buscan controlar las prácticas de higiene para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos que causan enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

_B_ Se compone de cuatro programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección, 2. Programa de control de plagas, 3. Programa de desechos sólidos y Líquidos, 4. Programa de abastecimiento de agua.

_D_ Prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

_A_ Describe paso por paso todos los procedimientos de desinfección, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos de limpieza requeridos para las operaciones y por supuesto la frecuencia con que se deben llevar a cabo.

_E_ Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

CALIFICACION: 10 / 10

1.Bien, 2.Bien, 3. Bien 4.Bien 5. Bien