PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Natalia Aranda.

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Todas las áreas aseadas
2. Tablas limpias y por colores
3. manos uñas cortas y sin esmalte

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. Tener en cuenta de no tener manipulación cruzada
2. Tener en cuenta el gramaje
3. los utensilios bien limpios

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Escojer por grupos Verduras y carnes Aparte
2. que la nevera o congelador tengan buena refrigeración
3. que queden bien rotulados

PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Euimileth Nieto

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. tapabocas
2. lavado de mano
3. lavado y desifección de los productos

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. temperatura
2. desinfección y la lavado
3. agua potable con un PH bueno

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Ficha de Almacenamiento Refrigeración o congelación
2. Primeros en entrar Primero en salir
3. Un lugar con Venticación y ~~ecco~~ limpio

PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: José Gregorio Arcia de Mejía
FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Uñas cortas.
2. ~~Toma~~ Tapa Boca
3. Uniforme bien presentado.

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. Que los Alimentos esten en buen Estado.
2. Que los Alimentos esten bien preparados
3. Que el Tiempo del Servicio los Alimentos Mantengan su temperatura

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Una buena Refrigeración
2. los Alimentos deben estar en Recipientes adecuados
3. Todo bien cubierto.

PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Yessika Perez

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. ___

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Uniforme limpio
2. Uñas cortas
3. no toser ni hablar sobre los alimentos

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. usar equipos y utensilios y desinfectados
2. lavar los manos antes de preparar los alimentos
3. Toma y registro de la Temperatura

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. No se debe Saturar el refrigeración
2. los alimentos deben estar separados de las Paredes, pisos y techos
3. Se debe llevar un control de Primeras entradas y Primeras en Salidas

PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: José Mercado

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Desinfeccion de verdura
2. Mantener area limpias
3. Lavado y limpieza

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. Temperatura.
2. Dejar proteina en refrigeración
3. Asegurarse la coccion de los alimentos.

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Rotación. PS. PE
2. Carnes Congelación
3. Fruta. Congelación

PRE TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Viviana Cano

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. F

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. la base las manos y no tocar la boca cuando
2. estemos en la cocina
3. limpiar las frutas o alimentos cuando cocinamos

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. la var la frutas o cames limpias
2. tener limpio donde cocinamos
3. tener bien los cuchillos limpios

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. tener en cuenta las ordenes de comida
2. como el pescado en refrigeracion
3. como la yuca y las lechuga

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Viviana Cano

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. baño diario
2. lavados manos
3. nodcion de uniforme

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. notocar mans ni manos bocas
2. usar celular
3. baño bajo

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. lugar los manos nates de pasan
2. tomar ni figuras de temperatura
3. tener pucado refrigeracion.

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Natalia Aranda

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. desinfección total en todas las áreas
2. no comer, ni masticar chicle en el Consejo
3. no tocar partes del cuerpo durante el servicio

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. utilizar todos los recipientes desinfectados
2. lavar manos durante y durante servicio
3. tomar registro de temperatura

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. no se debe sobrecargar el refrigerador y congelador
2. todos los productos rotulados
3. los alimentos deben estar separados de pisos y paredes

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: José Hercado

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. (BPM) Baño Diario.
2. Descinfección de las verduras y frutas.
3. Lavado de mano

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. Toma y registro de temperaturas
2. Descartar los alimentos potencialmente después de AH.
3. Preparar los alimentos ~~de~~ lo mas cerca del servicio

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. No se debe saturar el refrigerador y congelación
2. Los productos y alimentos debe estar separados de la pared.
3. Los productos de vidrio y latas y pesados debe ser en parte inferior.

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Yessika Perez

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. No hablar en el servido, Nº toser
2. Baño diario
3. No usar el celular

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. lavar las Manos antes de preparar los alimentos
2. Toma de la Temperatura de los alimentos
3. Usar equipos y utensilios limpios

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. No se debe saturar el refrigerador y Congelador
2. Se debe llevar un control primeras entrada y primeras salida
3. los plaguicidas, detergentes, desinfectantes etc

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: José Andrade Alejo

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. No usar celulares durante la manipulación de Alimentos
2. Desinfección del Area de trabajo.
3. Uñas cortas.

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. Que los Alimentos esten en buen estado.
2. Desinfectar Manos y ~~Antebrazo~~ Brazo Antes de Manipular los Alimentos
3. Utilizar los utencilio correcto para evitar contacto

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. la Rotación es Importante
2. los Temperaturas deben ser oudecuada.
3. Separar los alimentos de paredes y pisos

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: Edimireth Nieto

FECHA: 11 de junio de 2026.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. lavado de mano
2. tapa boca
3. dotación de uniforme limpio

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. No tocar naris, boca oidos
2. No usar celular
3. baño diarios

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. tomar registro de temperatura
2. lavar las manos Antes de Preparar los Alimentos
3. Separar alimentos crudos de cocidos