## ACTA DE CAPACITACION

**FECHA:** 18/07/2026
**HORA INICIO:** 10:00 am
**HORA FINALIZACIÓN:** 12:30 am

**EMPRESA:** FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2026.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con los **JARDIN INFANTIL EMANUEL, COLOR KIDS Y SAN PABLO MANITOS UNIDAS.**

**EJECUCIÓN:** La capacitación se desarrollará en cinco momentos:

**1. Apertura de la jornada**
- Registro de asistencia.
- Presentación del objetivo de la capacitación.
- Socialización de la agenda y metodología de trabajo.

**2. Aplicación del Pretest**
- Diligenciamiento individual del instrumento diagnóstico.
- Identificación del nivel de conocimientos de los participantes.

### 1. OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN

Fortalecer las competencias del personal en materia de higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria y prevención de los peligros alimentarios, garantizando la inocuidad de los alimentos y un ambiente seguro para los niños y niñas.

### 2. METODOLOGÍA

- Exposición de los temas.
- Demostración práctica del lavado de manos.
- Socialización de casos.



Powered by CamScanner

- Aplicación de pretest y retroalimentación.

## DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN
## CAPACITACIÓN

**Tema:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.

**Dirigido a:** Manipuladoras de alimentos, personal de servicios generales y responsable de la Sala Amiga.

### 1. HIGIENE PERSONAL

La higiene personal es el conjunto de hábitos que permiten mantener el cuerpo limpio y saludable, evitando que los manipuladores se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos.

**Buenas prácticas**

- Bañarse diariamente antes de iniciar la jornada laboral.
- Mantener el uniforme limpio y en buen estado.
- Utilizar gorro que cubra completamente el cabello.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar anillos, pulseras, relojes, aretes largos u otros accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Evitar el uso excesivo de maquillaje y perfumes fuertes.
- Cubrir completamente heridas o cortaduras con apósitos impermeables y utilizar guantes cuando sea necesario.
- Informar inmediatamente si presenta fiebre, diarrea, vómito, infecciones respiratorias o lesiones en la piel.

***Reflexión:*** *Un manipulador limpio protege la salud de todos.*

### 2. LAVADO DE MANOS COMO BARRERA SANITARIA



Powered by CamScanner

Las manos son el principal vehículo de transmisión de microorganismos

El lavado correcto elimina la suciedad y reduce significativamente bacterias, virus y otros microorganismos.

**¿Cuándo debemos lavarnos las manos?**

- Antes de iniciar labores.
- Antes de manipular alimentos.
- Antes de servir los alimentos.
- Después de ir al baño.
- Después de manipular basura.
- Después de limpiar superficies.
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.
- Después de tocar dinero, celulares o cualquier objeto contaminado.
- **Técnica correcta**
- Mojar las manos.
- Aplicar jabón.
- Frotar palma con palma.
- Frotar el dorso de ambas manos.
- Limpiar entre los dedos.
- Frotar los pulgares.
- Limpiar uñas y puntas de los dedos.
- Lavar muñecas.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secar con toalla desechable.
- Cerrar la llave utilizando la misma toalla.

**Tiempo recomendado:** 40 a 60 segundos.

## 3. PELIGROS ALIMENTARIOS



Powered by CamScanner

Un peligro alimentario es cualquier agente que pueda afectar la inocuidad de un alimento y ocasionar enfermedades.

**Peligros biológicos**

Son los más frecuentes.

Ejemplos:

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Parásitos

Estos pueden encontrarse en alimentos mal manipulados o mal conservados.

**Peligros físicos**

Son objetos extraños presentes en los alimentos.

Ejemplos:

- Cabellos
- Vidrios
- Piedras
- Plásticos
- Grapas
- Fragmentos metálicos

**Peligros químicos**

Provienen de sustancias químicas.

Ejemplos:

- Detergentes
- Desinfectantes
- Plaguicidas
- Lubricantes



Powered by CamScanner

- Productos de limpieza

Nunca deben almacenarse junto con alimentos.

## 4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La contaminación ocurre cuando un alimento entra en contacto con agentes que pueden afectar su inocuidad.

**Contaminación cruzada**

Se presenta cuando los microorganismos pasan de un alimento o superficie contaminada a otro alimento.

Puede ocurrir por:

- Utilizar el mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
- No lavar tablas de picar.
- Manipular alimentos con las manos sucias.
- Mezclar alimentos listos para consumir con alimentos crudos.

**¿Cómo prevenirla?**

- Lavarse correctamente las manos.
- Desinfectar utensilios y superficies.
- Separar alimentos crudos y cocidos.
- Mantener temperaturas adecuadas.
- Almacenar correctamente los alimentos.
- Utilizar agua potable.
- Cumplir siempre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

## ACTIVIDAD PRÁCTICA

Cada participante realizará correctamente el procedimiento de lavado de manos mientras el instructor verifica el cumplimiento de cada uno de los pasos.



Powered by CamScanner

Posteriormente se desarrollará un ejercicio de identificación de peligros alimentarios mediante imágenes o ejemplos reales del entorno laboral, permitiendo reconocer situaciones de riesgo y proponer acciones preventivas.

## CIERRE DE LA CAPACITACIÓN

La higiene personal, el lavado adecuado de manos y la prevención de los peligros alimentarios constituyen medidas fundamentales para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los niños y niñas atendidos en los Jardines Infantiles Emanuel, Color Kids y San Pablo.

Cada colaborador es responsable de aplicar diariamente estas buenas prácticas, contribuyendo al cumplimiento de la normatividad sanitaria y a la prestación de un servicio seguro y de calidad.



Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

**Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.**

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (2) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

| NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | FIRMA |
|---|---|---|
| Yeneda Carrillo M | 52831002 | |
| Maria Camila Arias | 1055276299 | |
| Marcela Veloza | 52783812 | |
| Julia Sanchez | 39696527 | |
| Olga lucia vasquez | 39655726 | |
| Jhojana Alexandra pinzon | 1069726886 | |
| Mª Cristina Pinto | 51841468 | |
| Marcela Diaz | 1016032957 | |
| Vanessa Ortiz Bonilla | 1073254268 | |
| | | |
| | | |
| | | |

La presente se firma a los 18 días del mes de julio de 2026.

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Btá



MABU ASESORIAS
ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Powered by CamScanner

**PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE**

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Angie Vanessa Ortiz Bonilla
**Cargo:** Profesional en atención a la primera infancia.
**Fecha:** 18-07-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☒ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Marcela Velozo
**Cargo:** Aux Aseo e higiene
**Fecha:** 18/07/2026.

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

## PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Oneda Camilo Olivillo
**Cargo:** servicio Generales
**Fecha:** 18·07 26

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☑ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

## PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Maria Camila Arias
**Cargo:** Auxiliar Servicios generales
**Fecha:** 18/03/2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Julia Sanchez
**Cargo:** Auxiliar Servicios Generales
**Fecha:** 18/07/2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Maria Cristina pinto
**Cargo:** Manipuladora de Alimentos
**Fecha:** 18- jul- 2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☑ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

## PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Marcela Diaz GAEZON
**Cargo:** Manipuladora de Alimentos
**Fecha:** 18-JUL-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

## PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** olga lucia Vasquez
**Cargo:** Manipulador de Alimentos.
**Fecha:** 18-JUL-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

## PRETET– EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Jhojana Alexandra Pinzon
**Cargo:** Manipuladora de Alimentos
**Fecha:** 18-jul-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**
- ☒ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Jhojana Alexandra Pinzon
**Cargo:** Manipuladora de Alimentos
**Fecha:** 18-jul-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Olga lucia Vasquez
**Cargo:** Manipulador de Alimentos
**Fecha:** 18-jul-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** María Cristina Pinto
**Cargo:** Manipulador de Alimentos
**Fecha:** 18 /Julio /2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☑ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

## POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Marcela Diaz Garzon
**Cargo:** Manipulador de Alimentos
**Fecha:** 18-JUL-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☐ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☒ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☑ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☒ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

## POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Julia Sanchez
**Cargo:** Auxiliar Servicios Generales
**Fecha:** 18/07/2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

## POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Maria Camila Arias
**Cargo:** Auxiliar Servicios generales
**Fecha:** 18/07/2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☑ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Brieda Carrillo M
**Cargo:** operaria
**Fecha:** 18.07.2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Marcela Veloza
**Cargo:** Aux Aseo e higiene
**Fecha:** 18/07/2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☒ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner

POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.
**Nombre:** Angie Vanessa Ortiz Bonilla
**Cargo:** Profesional en atención a la primera infancia.
**Fecha:** 18-07-2026

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
- ☐ A. Mejorar la presentación personal.
- ☒ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
- ☐ C. Evitar el uso de uniforme.

2. **El lavado de manos debe realizarse:**
- ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
- ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
- ☒ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).

3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
- ☒ A. Bacterias.
- ☐ B. Cabello.
- ☐ C. Detergente.

4. **Un peligro físico puede ser:**
- ☒ A. Un vidrio.
- ☐ B. Un virus.
- ☐ C. Un desinfectante.

5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
- ☒ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
- ☐ B. Refrigerar los alimentos.
- ☐ C. Lavar correctamente las manos.



Powered by CamScanner

6. **¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**
- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☒ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

7. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☒ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

8. **El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**
- ☐ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☒ C. 40 a 60 segundos.

9. **Los productos de limpieza deben almacenarse:**
- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☒ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

10. **Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**
- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☑ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



Powered by CamScanner