ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 15/08/2026
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.**

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos del personal de la unidad operativa frente a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), mediante la identificación de los principales factores de riesgo, las prácticas higiénico-sanitarias, las medidas preventivas y la correcta aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección, con el propósito de contribuir a la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los niños, niñas y demás personas beneficiarias del servicio.

2. INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen un riesgo para la salud pública y pueden presentarse cuando una persona consume alimentos o agua contaminados con microorganismos patógenos, sustancias químicas, toxinas u otros agentes capaces de producir enfermedad.

En los servicios de alimentación dirigidos a niños y niñas se requiere especial atención, debido a que una inadecuada manipulación, almacenamiento, preparación, conservación o distribución de los alimentos puede favorecer la contaminación y generar afectaciones a la salud.

La prevención de las ETA debe abordarse desde todas las etapas del proceso, iniciando con la recepción de las materias primas, continuando con su almacenamiento, preparación y cocción, y finalizando con el servido, distribución y manejo de residuos.

La Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con alimentos y señala que las actividades de fabricación, procesamiento,

preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización deben desarrollarse bajo principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

3. MARCO NORMATIVO

Para el desarrollo de la capacitación se tienen como principales referentes las siguientes disposiciones:

3.1. Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional

Establece disposiciones relacionadas con la protección de la salud pública y las condiciones sanitarias que deben observarse en actividades relacionadas con alimentos.

3.2. Decreto 3075 de 1997

Reglamentó parcialmente la Ley 9 de 1979 en relación con las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Dentro de sus disposiciones contempla las prácticas higiénicas de los manipuladores, el lavado y desinfección de utensilios y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos.

3.3. Resolución 2674 de 2013

Constituye uno de los principales referentes sanitarios vigentes para las condiciones de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento y comercialización de alimentos.

La norma establece las condiciones básicas de higiene, las prácticas higiénicas del personal manipulador y los requisitos relacionados con el saneamiento.

3.4. Resolución 2674 de 2013 – Artículo 26: Plan de Saneamiento

Establece que los establecimientos relacionados con alimentos deben implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento, con objetivos, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.

Como mínimo, contempla programas relacionados con:

Limpieza y desinfección.
Manejo de residuos sólidos.
Control de plagas.
Abastecimiento y control de agua potable.

La norma establece que los procedimientos de limpieza y desinfección deben especificar los agentes utilizados, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto, equipos e implementos y periodicidad.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. ¿Qué son las Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA?

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son enfermedades ocasionadas por el consumo de alimentos o agua contaminados con agentes biológicos, químicos o físicos que pueden afectar la salud.

La contaminación puede ocurrir en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, por ejemplo:

Recepción → almacenamiento → preparación → cocción → servido → consumo.

Ejemplo:

Si una persona manipula pollo crudo y posteriormente utiliza la misma tabla y cuchillo para cortar una fruta que será consumida directamente, sin realizar una adecuada limpieza y desinfección, puede producirse una contaminación cruzada.

5. TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

5.1. Contaminación biológica

Es ocasionada por microorganismos o agentes biológicos capaces de producir enfermedad.

Entre ellos se encuentran:

Bacterias.
Virus.
Hongos.
Parásitos.
Algunos microorganismos productores de toxinas.

Ejemplos:

Salmonella.
Escherichia coli.
Listeria monocytogenes.
Staphylococcus aureus.
Norovirus.

Ejemplo práctico:

Una preparación de alimentos puede contaminarse cuando un manipulador no realiza adecuadamente el lavado de manos después de utilizar el baño y posteriormente entra en contacto con alimentos listos para el consumo.

5.2. Contaminación química

Se presenta cuando los alimentos entran en contacto con sustancias químicas que pueden representar un riesgo para la salud.

Ejemplos:

Productos de limpieza y desinfección.
Plaguicidas.
Lubricantes.
Sustancias químicas almacenadas incorrectamente.
Residuos de productos de limpieza.

Ejemplo práctico:

Guardar un desinfectante junto a alimentos o utilizar un recipiente destinado para alimentos para almacenar productos químicos puede ocasionar contaminación química.

5.3. Contaminación física

Corresponde a la presencia de objetos o materiales extraños en los alimentos.

Ejemplos:

Cabellos.
Fragmentos de vidrio.
Pedazos de plástico.
Trozos de metal.
Partes de utensilios deteriorados.
Piedras.
Elementos de empaque.

Ejemplo práctico:

Un utensilio deteriorado puede desprender pequeños fragmentos que terminen accidentalmente dentro de una preparación.

6. PRINCIPALES TÉRMINOS Y SU SIGNIFICADO

Inocuidad alimentaria

Condición que permite garantizar que un alimento no causará daño al consumidor cuando sea preparado, almacenado y consumido de acuerdo con su uso previsto.

Higiene

Conjunto de prácticas y condiciones necesarias para prevenir la contaminación y proteger la salud.

Manipulador de alimentos

Persona que tiene contacto directo o indirecto con los alimentos durante actividades como recepción, almacenamiento, preparación, servido o distribución.

Contaminación

Presencia de agentes biológicos, químicos o físicos que pueden afectar la inocuidad del alimento.

Contaminación cruzada

Transferencia de contaminantes de un alimento, superficie, utensilio, equipo o persona hacia otro alimento.

Ejemplo: utilizar el mismo cuchillo para cortar carne cruda y posteriormente fruta sin realizar la limpieza y desinfección correspondiente.

Limpieza

Proceso mediante el cual se retiran suciedades, residuos de alimentos, grasa, polvo y otros materiales de una superficie.

Importante: limpiar no significa necesariamente desinfectar.

Desinfección

Proceso destinado a reducir los microorganismos presentes en superficies, equipos o utensilios hasta niveles que no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos, mediante métodos físicos o sustancias químicas autorizadas.

Sanitización

Conjunto de acciones destinadas a mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, incluyendo limpieza y desinfección cuando corresponda.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Conjunto de principios y prácticas higiénico-sanitarias que deben aplicarse durante la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos para prevenir su contaminación.

La Resolución 2674 de 2013 establece que las actividades relacionadas con los alimentos deben desarrollarse bajo los principios de BPM.

Alimento perecedero

Alimento susceptible de deteriorarse rápidamente y que requiere condiciones especiales de conservación, especialmente control de temperatura.

Ejemplos:

Carnes.
Leche y derivados.
Preparaciones cocidas.
Algunos productos de pesca.
Alimento listo para consumo

Alimento que no requiere una etapa adicional de cocción antes de ser consumido.

Ejemplos:

Frutas listas para servir.
Algunas ensaladas.
Preparaciones ya cocidas.
Riesgo

Probabilidad de que ocurra un evento que pueda generar daño a la salud.

Inocuidad

Garantía de que el alimento no ocasionará daño al consumidor cuando sea preparado y consumido conforme a su uso previsto.

7. FACTORES QUE FAVORECEN LAS ETA

Entre los principales factores de riesgo se encuentran:

Inadecuado lavado de manos.

Manipulación de alimentos por personas con síntomas gastrointestinales.

Contaminación cruzada.
Uso de agua no potable.
Deficiente limpieza y desinfección.
Almacenamiento inadecuado.
Ruptura de la cadena de frío.
Cocción insuficiente.
Conservación inadecuada de alimentos preparados.

Presencia de plagas.
Uso incorrecto de productos químicos.
Deficiente manejo de residuos.
Uso de utensilios deteriorados.
Almacenamiento conjunto de alimentos crudos y preparados.

8. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR ETA

8.1. Lavado correcto de manos El lavado de manos debe realizarse:

Antes de iniciar las labores.
Antes de manipular alimentos.
Después de utilizar el baño.
Después de manipular residuos.
Después de manipular alimentos crudos.
Después de tocar elementos potencialmente contaminados.
Al regresar al área de trabajo.

La Resolución 2674 de 2013 establece la obligación del manipulador de lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo y cada vez que salga y regrese al área asignada, así como después de manipular materiales u objetos que puedan representar riesgo de contaminación.

8.2. Higiene personal El manipulador debe:

Mantener uñas cortas y limpias.
Evitar el uso de accesorios que puedan caer en los alimentos.
Utilizar la dotación establecida.
Mantener el cabello protegido.

Evitar manipular alimentos si presenta síntomas que puedan representar un riesgo sanitario.

Mantener adecuada higiene corporal.

Evitar comer, fumar o realizar prácticas que puedan contaminar los alimentos durante la preparación.

La normativa exige mantener una estricta limpieza e higiene personal y utilizar vestimenta de trabajo que permita proteger los alimentos de contaminación.

9. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para prevenirla se debe:

Separar alimentos crudos de alimentos preparados.

Utilizar utensilios diferenciados cuando el proceso lo requiera.

Lavar y desinfectar las superficies después de manipular alimentos crudos.

Mantener alimentos protegidos.

Almacenar correctamente las materias primas.

Evitar que alimentos listos para consumo entren en contacto con alimentos crudos.

La Resolución 2674 de 2013 establece que los alimentos perecederos deben almacenarse separados y que los alimentos crudos no deben almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para consumo cuando ello pueda generar contaminación cruzada.

10.CONTROL DE TEMPERATURA

El control de temperatura constituye una medida fundamental para disminuir la multiplicación de microorganismos.

De acuerdo con la reglamentación sanitaria, para alimentos susceptibles al crecimiento de microorganismos se contemplan medidas como mantener alimentos refrigerados, congelados o calientes según corresponda al producto y al proceso. La Resolución 2674 contempla como referencia temperaturas de refrigeración no mayores de 4 °C ± 2 °C y conservación en caliente por encima de 60 °C, cuando sean aplicables al alimento y proceso.

Ejemplo:

Una preparación que debe conservarse caliente no debe permanecer durante periodos prolongados a temperaturas que favorezcan el crecimiento microbiano.

Por esta razón, se deben realizar y registrar los controles establecidos en el procedimiento de manejo y conservación de alimentos de la unidad operativa.

11.PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La limpieza y desinfección debe realizarse de manera organizada, siguiendo el procedimiento establecido en el Plan de Saneamiento.

La Resolución 2674 de 2013 establece que estos procedimientos deben indicar los productos utilizados, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto, equipos e implementos requeridos y periodicidad.

11.1. Etapas del proceso

Paso 1. Preparación

Retirar alimentos y utensilios del área.
Retirar residuos sólidos.
Verificar que el producto de limpieza/desinfección sea el autorizado.
Utilizar los elementos de protección requeridos.

Preparar las soluciones de acuerdo con las indicaciones establecidas para el producto.

Paso 2. Retiro de residuos

Eliminar restos de alimentos, grasa, polvo y suciedad visible.

Paso 3. Limpieza

Aplicar agua y detergente o producto autorizado, utilizando implementos adecuados.

Realizar fricción de las superficies para remover la suciedad adherida.

Paso 4. Enjuague

Retirar los residuos del detergente utilizando agua potable, cuando el procedimiento del producto así lo requiera.

Paso 5. Desinfección

Aplicar el desinfectante autorizado en la concentración y durante el tiempo de contacto establecidos en el procedimiento o ficha técnica correspondiente.

Paso 6. Enjuague, cuando aplique

Algunos productos requieren enjuague posterior y otros no. Por ello, debe seguirse estrictamente la ficha técnica y las instrucciones de uso del producto.

Paso 7. Secado

Permitir el secado de la superficie de acuerdo con el procedimiento establecido, evitando contaminar nuevamente el área.

Paso 8. Verificación

Comprobar visualmente y mediante los mecanismos de control definidos por la unidad operativa que el procedimiento fue realizado correctamente.

Paso 9. Registro

Registrar la actividad en los formatos correspondientes, indicando como mínimo:

Fecha.
Área o elemento intervenido.

Actividad realizada.
Producto utilizado.
Responsable.
Observaciones.
Verificación, cuando corresponda.

12. EJEMPLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UNA MESA DE TRABAJO

Situación: Finalización de la preparación de alimentos.
Retirar todos los alimentos y utensilios.
Retirar residuos visibles.
Aplicar detergente.
Realizar fricción con implemento destinado para la actividad.
Enjuagar según el procedimiento.
Aplicar el desinfectante autorizado en la concentración establecida.
Respetar el tiempo de contacto indicado por el fabricante.
Enjuagar cuando corresponda.
Dejar secar.
Verificar que no existan residuos de alimentos, grasa o suciedad.
Registrar la actividad.

Las superficies que tienen contacto directo con alimentos deben ser lisas, no porosas, no absorbentes, estar libres de grietas y permitir una adecuada limpieza, desinfección e inspección.

13. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS

Los utensilios utilizados para preparar o servir alimentos deben mantenerse en condiciones adecuadas de higiene y conservación.

El procedimiento debe contemplar:

Retiro de residuos → lavado con detergente → enjuague → desinfección → enjuague cuando corresponda → secado/protección.

La Resolución 2674 de 2013 establece que el lavado de utensilios debe realizarse con agua potable, jabón o detergente y cepillo, y que la desinfección puede realizarse mediante agua caliente, vapor o sustancias químicas autorizadas.

14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas destinadas al consumo deben someterse al procedimiento establecido de lavado y, cuando corresponda, desinfección con sustancias autorizadas.

La Resolución 2674 de 2013 establece que las frutas y hortalizas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección utilizando sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Ejemplo:

Para una fruta que será servida directamente a los niños:

Revisar el estado de la fruta.
Retirar unidades deterioradas.
Realizar lavado con agua potable.
Aplicar el procedimiento de desinfección establecido.
Respetar concentración y tiempo de contacto.
Realizar enjuague cuando el producto lo requiera.
Manipular con utensilios o manos correctamente higienizadas.
Proteger hasta el momento del servido.

15.MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Los productos químicos deben:

Permanecer identificados.

Mantenerse en sus envases correspondientes.

Contar con instrucciones de uso.

Almacenarse separados de los alimentos.

Utilizarse en las concentraciones establecidas.

No mezclarse entre sí, salvo que el fabricante expresamente lo indique.

Mantenerse fuera del alcance de alimentos y utensilios.

No se deben reutilizar recipientes destinados a alimentos para almacenar productos químicos.

16.RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL

La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida.

El personal manipulador debe aplicar las prácticas higiénicas establecidas y reportar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo para los alimentos.

La Resolución 2674 de 2013 establece que el propietario, la administración y el personal que labore como manipulador son responsables de la inocuidad y protección de los alimentos preparados y suministrados al consumidor.

17.EJERCICIO PRÁCTICO DE IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

Durante la capacitación se pueden presentar las siguientes situaciones para que el personal identifique el riesgo:

Caso 1

Una manipuladora corta pollo crudo y posteriormente corta tomate utilizando la misma tabla sin realizar limpieza y desinfección.

Riesgo: Contaminación cruzada.

Medida preventiva: Realizar el procedimiento de limpieza y desinfección y utilizar utensilios diferenciados cuando corresponda.

Caso 2

Un producto de limpieza se almacena junto a alimentos.

Riesgo: Contaminación química.

Medida preventiva: Almacenar los productos químicos en un lugar independiente, identificado y seguro.

Caso 3

Un trabajador manipula alimentos después de utilizar el baño sin realizar lavado de manos.

Riesgo: Contaminación biológica.

Medida preventiva: Realizar correctamente el lavado de manos antes de regresar al área de preparación.

Caso 4

Se encuentran alimentos preparados junto a carnes crudas dentro del refrigerador.

Riesgo: Contaminación cruzada.

Medida preventiva: Separar y organizar los alimentos de acuerdo con el procedimiento de almacenamiento establecido.

Caso 5

Una mesa presenta residuos de alimentos antes de iniciar una nueva preparación.

Riesgo: Contaminación microbiológica y física.

Medida preventiva: Realizar limpieza y desinfección antes de iniciar la preparación.

18.CONCLUSIONES

Durante la capacitación se resaltó que la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos depende de la aplicación permanente de buenas prácticas de higiene en todas las etapas relacionadas con la recepción, almacenamiento, preparación, conservación y servido de los alimentos.

Se enfatizó que la limpieza y la desinfección son procesos diferentes pero complementarios: primero debe eliminarse la suciedad y posteriormente realizarse la desinfección de acuerdo con el producto, concentración y tiempo de contacto establecidos.

Asimismo, se recordó la importancia del lavado correcto de manos, la adecuada higiene personal, la prevención de la contaminación cruzada, el control de temperaturas, la separación de alimentos crudos y preparados, el correcto almacenamiento de productos químicos, el manejo adecuado de residuos y el diligenciamiento de los registros correspondientes.

La aplicación de estas medidas contribuye al cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en la normativa colombiana y, principalmente, a la protección de la salud de los niños y niñas beneficiarios del servicio.

19.COMPROMISOS

Aplicar permanentemente las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Cumplir con los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento.

Realizar correctamente los procesos de limpieza y desinfección.

Respetar las concentraciones y tiempos de contacto establecidos para los productos de desinfección.

Mantener los alimentos protegidos y almacenados adecuadamente.

Prevenir la contaminación cruzada.

Cumplir con las prácticas de higiene personal y lavado de manos.

Reportar oportunamente cualquier condición que pueda representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

Diligenciar correctamente los registros de limpieza, desinfección y controles establecidos.

Participar activamente en las capacitaciones y procesos de fortalecimiento relacionados con seguridad alimentaria.

20.EVALUACIÓN DE LA CAPACITACIÓN

Como mecanismo de verificación del aprendizaje, se realizaron preguntas al personal participante relacionadas con:

Concepto de ETA.
Tipos de contaminación.
Diferencia entre limpieza y desinfección.
Importancia del lavado de manos.
Contaminación cruzada.
Manejo de alimentos crudos y preparados.
Uso adecuado de productos químicos.
Procedimiento correcto de limpieza y desinfección.
Importancia de los registros sanitarios.

Se evidenció participación activa de los asistentes y disposición para fortalecer las prácticas higiénico-sanitarias aplicadas en la unidad operativa.

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

MABU ASESORÍAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

POSTEST

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA), MEDIDAS PREVENTIVAS Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre: Alejandra Pinzón Casallas

Cargo: Manipuladora-Alimentos

Fecha: 15-08-2026

Unidad Operativa: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

Objetivo

Verificar los conocimientos adquiridos por los participantes después de la capacitación sobre prevención de ETA, buenas prácticas de manipulación, contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección.

Instrucciones

Marque con una X la respuesta correcta.

1. Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) pueden producirse por:

☒ A. Consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos, químicos o físicos.

☐ B. Únicamente por consumir alimentos fríos.

☐ C. Únicamente por consumir alimentos calientes.

☐ D. No tienen relación con la manipulación de alimentos.

2. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación biológica?

☒ A. Un fragmento de vidrio.
☐ B. Residuos de detergente.
☒ C. Presencia de bacterias patógenas en un alimento.
☐ D. Un cabello.

3. Un manipulador utiliza una tabla para cortar pollo crudo y posteriormente corta fruta sin lavarla ni desinfectarla. ¿Qué riesgo existe?

☐ A. Contaminación física.

Powered by CamScanner

☒ B. Contaminación cruzada.
☐ C. Ningún riesgo.
☐ D. Contaminación únicamente química.

4. ¿Cuál es el orden general adecuado del proceso de limpieza y desinfección?

☐ A. Desinfectar, ensuciar, limpiar y almacenar.
☒ B. Retirar residuos, limpiar, enjuagar cuando corresponda, desinfectar y realizar el procedimiento final establecido.
☐ C. Desinfectar sin retirar la suciedad.
☐ D. Únicamente utilizar agua.

5. ¿Por qué es importante respetar la concentración y el tiempo de contacto del desinfectante?

☒ A. Porque garantiza que el producto se utilice de acuerdo con su procedimiento y eficacia esperada.
☐ B. Porque permite gastar más producto.
☐ C. Porque todos los productos tienen la misma concentración.
☐ D. No es necesario respetarlos.

6. ¿Cuál de las siguientes prácticas contribuye a prevenir las ETA?

☐ A. Mezclar alimentos crudos con preparados.
☒ B. Mantener una adecuada higiene de manos.
☐ C. Guardar productos químicos junto a los alimentos.
☐ D. Utilizar utensilios sucios.

7. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa contaminación química?

☐ A. Presencia de un cabello.
☐ B. Presencia de una bacteria.
☐ C. Contacto accidental de un alimento con un producto de limpieza.
☐ D. Presencia de un fragmento de plástico.

8. ¿Qué debe hacerse con los productos de limpieza y desinfección?

☐ A. Almacenarlos junto a los alimentos.
☒ B. Mantenerlos identificados y separados de los alimentos y utensilios.

Powered by CamScanner

☐ C. Cambiarlos a recipientes de alimentos.
☐ D. Dejarlos abiertos en el área de preparación.

9. ¿Cuál es una práctica adecuada para prevenir la contaminación cruzada?

☐ A. Utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y listos para consumo sin realizar limpieza.
☒ B. Separar alimentos crudos de alimentos preparados y realizar la limpieza y desinfección correspondiente.
☐ C. Almacenar todos los alimentos juntos.
☐ D. Manipular alimentos sin lavado de manos.

10. ¿Cuál es el principal propósito de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

☐ A. Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
☒ B. Prevenir la contaminación y contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos.
☐ C. Disminuir el número de trabajadores.
☐ D. Evitar realizar registros.

RESULTADO

Número de respuestas correctas: 7 / 10

Calificación: 70 %

Concepto de la evaluación:

☒ Aprobado
☐ Requiere refuerzo

Observaciones:

Firma del participante: Alejandra Pinzón O.

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

POSTEST

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA), MEDIDAS PREVENTIVAS Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre: Nemesia Guzmán

Cargo: Manip. Alimentos

Fecha: 15-08-2026

Unidad Operativa: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

Objetivo

Verificar los conocimientos adquiridos por los participantes después de la capacitación sobre prevención de ETA, buenas prácticas de manipulación, contaminación cruzada y procedimientos de limpieza y desinfección.

Instrucciones

Marque con una X la respuesta correcta.

1. Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) pueden producirse por:

☒ A. Consumo de alimentos contaminados con agentes biológicos, químicos o físicos.

☐ B. Únicamente por consumir alimentos fríos.

☐ C. Únicamente por consumir alimentos calientes.

☐ D. No tienen relación con la manipulación de alimentos.

2. ¿Cuál es un ejemplo de contaminación biológica?

☒ A. Un fragmento de vidrio.

☐ B. Residuos de detergente.

☐ C. Presencia de bacterias patógenas en un alimento.

☐ D. Un cabello.

3. Un manipulador utiliza una tabla para cortar pollo crudo y posteriormente corta fruta sin lavarla ni desinfectarla. ¿Qué riesgo existe?

☐ A. Contaminación física.

Powered by CamScanner

☒ B. Contaminación cruzada.
☐ C. Ningún riesgo.
☐ D. Contaminación únicamente química.

4. ¿Cuál es el orden general adecuado del proceso de limpieza y desinfección?

☐ A. Desinfectar, ensuciar, limpiar y almacenar.
☒ B. Retirar residuos, limpiar, enjuagar cuando corresponda, desinfectar y realizar el procedimiento final establecido.
☐ C. Desinfectar sin retirar la suciedad.
☐ D. Únicamente utilizar agua.

5. ¿Por qué es importante respetar la concentración y el tiempo de contacto del desinfectante?

☒ A. Porque garantiza que el producto se utilice de acuerdo con su procedimiento y eficacia esperada.
☐ B. Porque permite gastar más producto.
☐ C. Porque todos los productos tienen la misma concentración.
☐ D. No es necesario respetarlos.

6. ¿Cuál de las siguientes prácticas contribuye a prevenir las ETA?

☒ A. Mezclar alimentos crudos con preparados.
☐ B. Mantener una adecuada higiene de manos.
☒ C. Guardar productos químicos junto a los alimentos.
☐ D. Utilizar utensilios sucios.

7. ¿Cuál de las siguientes situaciones representa contaminación química?

☐ A. Presencia de un cabello.
☒ B. Presencia de una bacteria.
☐ C. Contacto accidental de un alimento con un producto de limpieza.
☐ D. Presencia de un fragmento de plástico.

8. ¿Qué debe hacerse con los productos de limpieza y desinfección?

☐ A. Almacenarlos junto a los alimentos.
☒ B. Mantenerlos identificados y separados de los alimentos y utensilios.

Powered by CamScanner

☐ C. Cambiarlos a recipientes de alimentos.
☐ D. Dejarlos abiertos en el área de preparación.

9. ¿Cuál es una práctica adecuada para prevenir la contaminación cruzada?

☐ A. Utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y listos para consumo sin realizar limpieza.
☒ B. Separar alimentos crudos de alimentos preparados y realizar la limpieza y desinfección correspondiente.
☐ C. Almacenar todos los alimentos juntos.
☐ D. Manipular alimentos sin lavado de manos.

10. ¿Cuál es el principal propósito de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

☐ A. Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
☒ B. Prevenir la contaminación y contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos.
☐ C. Disminuir el número de trabajadores.
☐ D. Evitar realizar registros.

RESULTADO

Número de respuestas correctas: 7 / 10

Calificación: 70 %

Concepto de la evaluación:

☒ Aprobado
☐ Requiere refuerzo

Observaciones:

Firma del participante: Nemesia Guzmán G

Powered by CamScanner

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

POST TEST – EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

PRETEST
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA), MEDIDAS PREVENTIVAS Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre: Alejandra Pinzon Casallas
Cargo: Manipuladora - Alimentos.
Fecha: 15-08-2026
Unidad Operativa: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

Objetivo

Identificar los conocimientos previos de los participantes frente a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), las buenas prácticas de manipulación y los procesos de limpieza y desinfección.

Instrucciones

Marque con una X la respuesta que considere correcta.

1. ¿Qué significa ETA?

- ☒ **A. Enfermedad Temporal Alimentaria**
- ☒ **B. Enfermedad Transmitida por Alimentos**
- ☐ **C. Evaluación Técnica de Alimentos**
- ☐ **D. Enfermedad de Tipo Ambiental**

2. ¿Cuál de las siguientes situaciones puede ocasionar contaminación de un alimento?

- ☐ **A. Lavarse correctamente las manos.**
- ☐ **B. Mantener los alimentos protegidos.**
- ☒ **C. Manipular alimentos sin realizar una adecuada higiene de manos.**
- ☐ **D. Mantener limpia el área de preparación.**

3. La contaminación cruzada ocurre cuando:

- ☐ **A. Se cocinan completamente los alimentos.**

Powered by CamScanner

☒ B. Un contaminante pasa de un alimento, superficie o utensilio a otro alimento.
☐ C. Se almacenan correctamente los alimentos.
☐ D. Se realiza el lavado de manos.

4. ¿Cuál de las siguientes corresponde a contaminación física?

☐ A. Salmonella.
☐ B. Restos de detergente.
☒ C. Cabello dentro de un alimento.
☐ D. Virus.

5. ¿Cuál de las siguientes corresponde a contaminación química?

☐ A. Un cabello.
☐ B. Una bacteria.
☒ C. Un residuo de producto de limpieza.
☐ D. Un parásito.

6. ¿Cuál es la diferencia principal entre limpiar y desinfectar?

☐ A. Son exactamente lo mismo.
☒ B. La limpieza elimina suciedad y la desinfección reduce microorganismos.
☐ C. La desinfección elimina únicamente residuos de alimentos.
☐ D. La limpieza solamente se realiza una vez al mes.

7. ¿Cuándo debe realizarse el lavado de manos durante la manipulación de alimentos?

☐ A. Únicamente al finalizar la jornada.
☒ B. Antes de iniciar y después de actividades que puedan contaminar las manos.
☐ C. Una vez al día.
☐ D. Solamente cuando las manos estén visiblemente sucias.

8. ¿Qué debe hacerse para evitar la contaminación cruzada entre pollo crudo y alimentos listos para consumir?

☐ A. Utilizar los mismos utensilios sin lavarlos.
☒ B. Separarlos y realizar limpieza y desinfección adecuada.
☐ C. Guardarlos juntos.
☐ D. Dejarlos descubiertos.

9. Los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección deben:

Powered by CamScanner

☐ A. Almacenarse junto a los alimentos.
☑ B. Mantenerse en recipientes sin identificación.
☒ C. Almacenarse separados de los alimentos y correctamente identificados.
☐ D. Guardarse en cualquier recipiente disponible.

10. ¿Por qué es importante realizar correctamente la limpieza y desinfección?

☐ A. Para mejorar únicamente la apariencia de las superficies.
☒ B. Para prevenir la contaminación y contribuir a la inocuidad de los alimentos.
☐ C. Para reducir el trabajo del personal.
☐ D. Para evitar utilizar agua.

Resultado

Número de respuestas correctas: 10 / 10

Calificación: 100 %

Observaciones:

Firma del participante: Alejandra Pinzón C.

Powered by CamScanner

MABU ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

POST TEST – EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

PRETEST
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA), MEDIDAS PREVENTIVAS Y LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre: Nemesia Guzman
Cargo: Manip- Alimentos
Fecha: 15-08-2026
Unidad Operativa: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

Objetivo

Identificar los conocimientos previos de los participantes frente a la prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), las buenas prácticas de manipulación y los procesos de limpieza y desinfección.

Instrucciones

Marque con una X la respuesta que considere correcta.

1. ¿Qué significa ETA?

- ☐ **A. Enfermedad Temporal Alimentaria**
- ☒ **B. Enfermedad Transmitida por Alimentos**
- ☐ **C. Evaluación Técnica de Alimentos**
- ☐ **D. Enfermedad de Tipo Ambiental**

2. ¿Cuál de las siguientes situaciones puede ocasionar contaminación de un alimento?

- ☐ **A. Lavarse correctamente las manos.**
- ☐ **B. Mantener los alimentos protegidos.**
- ☒ **C. Manipular alimentos sin realizar una adecuada higiene de manos.**
- ☐ **D. Mantener limpia el área de preparación.**

3. La contaminación cruzada ocurre cuando:

- ☐ **A. Se cocinan completamente los alimentos.**

Powered by CamScanner

☒ B. Un contaminante pasa de un alimento, superficie o utensilio a otro alimento.
☐ C. Se almacenan correctamente los alimentos.
☐ D. Se realiza el lavado de manos.

4. ¿Cuál de las siguientes corresponde a contaminación física?

☐ A. Salmonella.
☐ B. Restos de detergente.
☒ C. Cabello dentro de un alimento.
☐ D. Virus.

5. ¿Cuál de las siguientes corresponde a contaminación química?

☐ A. Un cabello.
☐ B. Una bacteria.
☒ C. Un residuo de producto de limpieza.
☐ D. Un parásito.

6. ¿Cuál es la diferencia principal entre limpiar y desinfectar?

☐ A. Son exactamente lo mismo.
☒ B. La limpieza elimina suciedad y la desinfección reduce microorganismos.
☐ C. La desinfección elimina únicamente residuos de alimentos.
☐ D. La limpieza solamente se realiza una vez al mes.

7. ¿Cuándo debe realizarse el lavado de manos durante la manipulación de alimentos?

☐ A. Únicamente al finalizar la jornada.
☒ B. Antes de iniciar y después de actividades que puedan contaminar las manos.
☐ C. Una vez al día.
☐ D. Solamente cuando las manos estén visiblemente sucias.

8. ¿Qué debe hacerse para evitar la contaminación cruzada entre pollo crudo y alimentos listos para consumir?

☐ A. Utilizar los mismos utensilios sin lavarlos.
☒ B. Separarlos y realizar limpieza y desinfección adecuada.
☐ C. Guardarlos juntos.
☐ D. Dejarlos descubiertos.

9. Los productos químicos utilizados para limpieza y desinfección deben:

Powered by CamScanner

- ☐ A. Almacenarse junto a los alimentos.
- ☐ B. Mantenerse en recipientes sin identificación.
- ☒ C. Almacenarse separados de los alimentos y correctamente identificados.
- ☐ D. Guardarse en cualquier recipiente disponible.

10. ¿Por qué es importante realizar correctamente la limpieza y desinfección?

- ☐ A. Para mejorar únicamente la apariencia de las superficies.
- ☒ B. Para prevenir la contaminación y contribuir a la inocuidad de los alimentos.
- ☐ C. Para reducir el trabajo del personal.
- ☐ D. Para evitar utilizar agua.

Resultado

Número de respuestas correctas: 10. / 10

Calificación: 100. %

Observaciones:

Firma del participante: Nemesa Estación

Powered by CamScanner