**ACTA DE EJECUCIÓN**

**APLICACIÓN DE TEST DE CONOCIMIENTOS PREVIOS – PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**ACTA No.: 002-2026**

FECHA: 21 de Agosto de 2026

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

HORA: 4:30 – 5:30 pm

RESPONSABLE: Carlos Daniel Hernández Álvarez

1. OBJETIVO

- Dar inicio al Plan de Educación Sanitaria 2026 mediante la aplicación de un test de conocimientos previos al equipo humano, con el fin de identificar el nivel de conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los temas contemplados en el cronograma de capacitación.
- Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre la **Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura, la actividad acuosa y los microorganismos patógenos**, promoviendo prácticas higiénicas adecuadas durante todas las etapas de manipulación de los alimentos y contribuyendo a prevenir riesgos para la salud de los niños y niñas atendidos en el jardín infantil.

2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

1. Introducción a la Resolución 2674 de 2013

La Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realizan actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. En el contexto de un jardín infantil, su aplicación es fundamental para garantizar que los alimentos ofrecidos a los niños y niñas sean preparados y suministrados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

La capacitación debe permitir que el personal reconozca sus responsabilidades frente a la manipulación segura de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de



Powered by CamScanner

higiene, la prevención de contaminación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos por el jardín infantil.

2. Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) comprenden un conjunto de principios y prácticas de higiene que permiten prevenir la contaminación de los alimentos durante su recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución.

En el jardín infantil, las BPM incluyen aspectos como:

Lavado correcto y frecuente de manos.

Uso adecuado de uniforme, gorro y elementos de protección.

Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No manipular alimentos cuando se presenten síntomas que puedan representar un riesgo de contaminación.

Limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.

Separación de alimentos crudos y cocidos.

Adecuado almacenamiento de materias primas y alimentos preparados.

Control de temperaturas y tiempos de exposición.

Protección de los alimentos frente a insectos, polvo y otros contaminantes.

Manejo adecuado de residuos.

Mantener las áreas de preparación limpias, ordenadas y en buenas condiciones.

El cumplimiento de estas prácticas contribuye a disminuir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), especialmente importante en la atención de niños y niñas de primera infancia.

3. Actividad acuosa y microorganismos patógenos

La actividad acuosa (aw) hace referencia a la cantidad de agua disponible en un alimento para que puedan desarrollarse diferentes procesos, entre ellos el crecimiento



Powered by CamScanner

de microorganismos. No debe confundirse con la cantidad total de agua que contiene un alimento.

Los microorganismos necesitan determinadas condiciones para crecer, entre ellas humedad disponible, temperatura, nutrientes y tiempo. Por esta razón, alimentos con alta actividad acuosa, como carnes, leche, preparaciones con salsas y algunos alimentos cocidos, requieren especial cuidado durante su almacenamiento y manipulación.

Los microorganismos patógenos son aquellos capaces de causar enfermedad. Entre los riesgos asociados a los alimentos se encuentran bacterias como Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus, entre otros.

En un jardín infantil es fundamental prevenir su presencia y multiplicación mediante:

Limpieza + desinfección + lavado de manos + control de temperatura + separación de alimentos + almacenamiento adecuado = mayor seguridad alimentaria.

A continuación, se anexa el Flyer y pretest y postest que se le realizaron al personal.






Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** _____ **Cargo:** _____
**Fecha:** _____

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☐ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☐ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☐ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☐ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☐ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PARTICIPANTES

| NOMBRES Y APELLIDOS | TIPO DE VINCULACION | FIRMA |
|---|---|---|
| BRENDA VIVIANA JARAMILLO GUZMAN | PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| DIANA PAOLA GOMEZ VARGAS | PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| MIRTA YANNEH RODRIGUEZ | PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| GLORIA DEL PILAR URIZA | AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| LUZ MARINA SANCHEZ LOZANO | AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| YULI ANGELICA AMADO LOPEZ | AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | |
| YOHANA ALEXANDRA BONILLA CASTRO | SERVICIOS ALIMENTARIOS | |
| MARIA ANGELICA ACOSTA PARRA | SERVICIOS ALIMENTARIOS | |
| HATHALY HENAO BRAVO | SERVICIOS ALIMENTARIOS | |
| LUZ ANGELICA BARBOSA PIÑEROS | SERVICIOS GENERALES | |
| KATHERINE JHOJANA SUAREZ MENDIVELSO | SERVICIOS GENERALES: | |
| ANA MERCEDEZ APONTE PEREZ. | SERVICIOS GENERALES: | |

Carlos Daniel Hernández Álvarez



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** _____ **Cargo:** _____
**Fecha:** _____

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una **X** la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☐ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☐ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☐ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☐ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☐ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** M. Angela Acosta pinzon **Cargo:** Manipuladora Alimentos
**Fecha:** 21-08-2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☒ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Angelica Barbosa. **Cargo:** Auxiliar Servicios G.
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una X la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☒ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Ana Aponte **Cargo:** Auxiliar servicios Generales
**Fecha:** 21/08/26

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☒ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Natali Hoyos **Cargo:** M Alimentos
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
■ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
■ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
■ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
■ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
■ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Yohana Bonilla **Cargo:** Manipuladora Alimento
**Fecha:** 21/08/26

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☒ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Katherin Suarez **Cargo:** Aux Serv. Generales
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☒ A. Salmonella.
☐ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

PRETEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Nilda Rodriguez **Cargo:** Profesional Atención Primera infancia
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada pregunta y selecciona con una **X** la respuesta que consideres correcta.

**1. ¿Cuál es el propósito principal de la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Establecer requisitos sanitarios para las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Establecer únicamente normas para la presentación personal de los manipuladores.
☐ C. Regular exclusivamente la venta de alimentos en establecimientos comerciales.

**2. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
☐ A. Son recomendaciones relacionadas únicamente con la limpieza de los alimentos.
☒ B. Son principios y prácticas de higiene que ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos..
☐ C. Son procedimientos que solamente deben cumplirse durante la preparación de los alimentos.

**3. ¿Qué se entiende por actividad acuosa (aw)?**
☐ A. Es la cantidad total de agua que contiene un alimento.
☒ B. Es la cantidad de agua disponible en un alimento que puede favorecer diferentes procesos, incluido el crecimiento de microorganismos.
☐ C. Es la cantidad de agua que se utiliza para lavar los alimentos.

**4. ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que puede estar asociado a los alimentos?**
☐ A. Salmonella.
☒ B. Levadura utilizada para elaborar pan.
☐ C. Microorganismos presentes únicamente en el agua potable.

**5. ¿Cuál de las siguientes condiciones puede favorecer el crecimiento de microorganismos en los alimentos?**
☒ A. Humedad disponible, temperatura adecuada, nutrientes y tiempo.
☐ B. Únicamente la exposición del alimento a la luz.
☐ C. La limpieza y desinfección adecuada de las superficies.



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Nuta Rodrical **Cargo:** Profesional Atención Primaria farmacia
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☒ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Katherin Suarez **Cargo:** Aux Serv Generales
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☒ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☐ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Yohana Bonilla **Cargo:** Manipuladora A.
**Fecha:** 21/09/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una **X** la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☒ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Natalv Henao B **Cargo:** M Alimentos
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
■ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
■ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
■ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
■ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
■ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** [illegible] **Cargo:** Servicios Generales
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☒ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Angelica Barbosa. **Cargo:** Auxiliar Servicios G
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☒ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner

POSTEST DE CONOCIMIENTOS

**PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026**

**Nombre:** Maria Angelica Acosta. **Cargo:** Manipuladora de Alimentos.
**Fecha:** 21/08/2026

**Instrucciones**
Lee cuidadosamente cada situación y selecciona con una X la respuesta correcta.

**1. Durante la manipulación de alimentos en el jardín infantil, ¿cuál es la importancia de aplicar los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013?**
☒ A. Garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en las actividades relacionadas con los alimentos.
☐ B. Facilitar únicamente la organización de los alimentos en las áreas de almacenamiento.
☐ C. Mejorar exclusivamente la presentación de los alimentos antes de servirlos.

**2. Una persona encargada de suministrar alimentos tiene las uñas largas y con esmalte. De acuerdo con las BPM, ¿cuál debería ser la conducta adecuada?**
☐ A. Puede suministrar los alimentos siempre que utilice guantes.
☒ B. Debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte antes de realizar la manipulación de alimentos.
☐ C. Puede continuar porque las uñas no tienen contacto directo con los alimentos.

**3. En el almacenamiento de alimentos se encuentran carnes y alimentos preparados. ¿Cuál práctica ayuda a disminuir el riesgo de contaminación?**
☐ A. Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos para aprovechar mejor el espacio.
☒ B. Separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos y mantener condiciones apropiadas de almacenamiento.
☐ C. Mantener todos los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas.

**4. ¿Por qué los alimentos con alta actividad acuosa requieren especial cuidado?**
☒ A. Porque la disponibilidad de agua puede favorecer el crecimiento de microorganismos cuando existen condiciones adecuadas de temperatura, tiempo y nutrientes.
☐ B. Porque todos los alimentos con agua disponible son automáticamente contaminados.
☐ C. Porque la actividad acuosa indica únicamente el peso del alimento.

**5. ¿Cuál de las siguientes opciones contiene microorganismos patógenos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos?**
☒ A. Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
☐ B. Únicamente microorganismos presentes en alimentos fermentados.
☐ C. Solamente microorganismos que se encuentran en el ambiente y que no afectan los



Powered by CamScanner