FECHA: Bogotá, 27 agosto de 2026
HORA: 4:30 Pm
LUGAR: Jl Semillitas de Amor

MOTIVO DEL ENCUENTRO: Los microorganismos patógenos y benéficos / El manipulador de alimentos e higiene personal

PARTICIPANTES: Talento Humano FUNDACION PEPASO

OBJETIVO DEL ENCUENTRO:

Socializar con el talento humano de Semillitas de Amor los contenidos abordados en las capacitaciones "Los microorganismos patógenos y benéficos" y "El manipulador de alimentos e higiene personal", con el fin de fortalecer los conocimientos y las buenas prácticas en manipulación de alimentos e higiene personal, contribuyendo a garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar de los niños y niñas atendidos en la institución.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Capacitación BPM
3. Conclusión
4. Cierre

METODOLOGÍA DEL ENCUENTRO:

La actividad se desarrolló bajo la modalidad de taller virtual, a través de videoconferencia, con el apoyo de diapositivas en PowerPoint y material audiovisual (videos), a cargo de la profesional Mónica López Jessup, Nutricionista. Se empleó la siguiente estructura:

- Aplicación de un pre-test de seis (6) preguntas, previo al desarrollo de la capacitación, con el propósito de identificar los conocimientos previos del talento humano frente a los temas a tratar.
- Desarrollo de la capacitación "Los microorganismos patógenos y benéficos", con apoyo de diapositivas y video.

- Desarrollo de la capacitación "El manipulador de alimentos e higiene personal", con apoyo de

Powered by CamScanner

diapositivas y video.
- Espacio de preguntas, aclaraciones y retroalimentación con los participantes.
- Aplicación de un post-test con las mismas seis (6) preguntas del pre-test, con el fin de mec el nivel de apropiación de los contenidos socializados.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Siendo las 4:30 p.m. del 27 de agosto de 2026, s dio inicio a la sesión con un cordial saludo c bienvenida a todo el talento humano de Semillitas de Amor, agradeciendo su disposición puntualidad para la conexión virtual, y presentando el objetivo y la agenda de la jornada.

A continuación, se aplicó el pre-test correspondiente, con el fin de conocer el nivel de conocimien previo de los participantes frente a los microorganismos patógenos y benéficos, y a las práctic de manipulación de alimentos e higiene personal.

Posteriormente, se dio desarrollo a la capacitación "Los microorganismos patógenos, benéficos en la cual se explicaron conceptos básicos sobre qué son los microorganismos, la diferencia ent aquellos que resultan benéficos y los que representan un riesgo para la salud (patógenos), a como las condiciones que favorecen su proliferación en los alimentos y las medidas para preve su contaminación.

Seguidamente, se abordó la capacitación "El manipulador de alimentos, higiene personal", en que se socializaron los deberes y responsabilidades del manipulador de alimentos, las práctic correctas de lavado de manos, el uso adecuado de dotación (cofia, tapabocas, delantal), el mane de heridas o enfermedades, y demás normas básicas de higiene personal aplicables en preparación y manipulación de alimentos dentro de la institución.

Durante el desarrollo de la jornada, todo el talento humano de la fundacion PEPASO, participó manera activa, interactuando a través del chat y la voz, formulando preguntas y compartien experiencias relacionadas con su labor diaria en la manipulación de alimentos y el cuidado de los niños y niñas.

Al finalizar la exposición de los dos temas, se aplicó nuevamente el instrumento (post-test), c las mismas seis (6) preguntas del pre-test, con el fin de evaluar la apropiación de conocimientos impartidos durante la sesión.

4. COMPROMISOS

- Aplicar en el día a día las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene perso socializadas en la capacitación.
- Reforzar el lavado de manos en los momentos clave definidos durante la jornada.
- Informar oportunamente a la coordinación cualquier situación de salud (herida enfermedades) que pueda afectar la manipulación segura de los alimentos.

Powered by CamScanner

- Socializar los temas tratados con el personal que no haya podido asistir a la sesión virtual.
- Realizar seguimiento periódico por parte de la Nutricionista a la aplicación de las prácticas socializadas.

5. CIERRE

La profesional Mónica López Jessup agradeció la participación activa y el compromiso mostrado por todo el talento humano de Semillitas de Amor durante la jornada virtual, resaltando la importancia de la manipulación adecuada de alimentos y la higiene personal como pilares fundamentales para la salud y el bienestar de los niños y niñas atendidos. Se dio por finalizada la sesión siendo las 5:30 P.m., dejando constancia de lo actuado en la presente acta.

En constancia de lo anterior

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista		Olga C. Castillo M.

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yeimy sanabria	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☑ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Al cambiar de actividad y al salir del baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Prevención de enfermedades a mi misma y los demas

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yeimy Sanabria	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☑ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Al cambiar de actividad y al salir del baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Prevención de enfermedades a mi misma y los demas

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Flor Cucaita.	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar labores. al cambiar de actividad

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Prevenir enfermedades y cuidar en salud a los niños (as)

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Flor Cocaila	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar la jornada laboral y al cambiar de actividad

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Prevenir enfermedades y cuidar los niños casi

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	JENNIFER MARCELA CUBILLOS C.	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	JT SEMILLITAS DE AMOR	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

LAVAR LAS MANOS ANTES Y DESPUES DE IR AL BAÑO
UTILIZAR TODO LOS ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

PARA GARANTIZAR LA SALUD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	YENNIFER CUBILLOS B.	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	JT SEMILLITAS DE AMOR	**Rol:**	PAPT
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

LAVAR LAS MANOS ANTES Y DESPUES DE IR AL BAÑO
UTILIZAR TODOS LOS ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

PARA GARANTIZAR LA SALUD DE LOS NIÑOS Y NIÑAS.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Paola Rojas Caballero	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	11 Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en atención a la primera Infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cuando inicia el turno laboral, cuando entra al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Es importante porque evita la transmisión de bacterias y virus

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Paola Rojas Caballero	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	JI Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en derecho en la prueba interna
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☑ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. **¿Qué son los microorganismos patógenos?**
   a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
   b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
   c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
   d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. **¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?**
   a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
   b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
   c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
   d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. **Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).**
   ☑ Verdadero ☐ Falso

4. **Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:**

   Cuando inicio el turno laboral, cuando entran al baño

5. **Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?**
   a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
   b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
   c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
   d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. **¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?**

   Es importante porque evita la transmisión de bacterias y virus

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Paola Santamaría	**Fecha:**	27-Agosto 26.
Proyecto:	JI Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en Atención a la Primera Infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
X) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
X) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

* Después de ir al baño
* Antes de iniciar la Preparación o Manipulación de Alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
X) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene Personal es fundamental Para llevar a cabo buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Paola Santamaría	**Fecha:**	
Proyecto:	JI. Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en Atención a la Primera Infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☑ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☐ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es fundamental porque ayuda a prevenir, la contaminación de los alimentos, y la trasmición de microorganismos que pueden causar enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Maria Fernanda Buitrago Sanchez	**Fecha:**	27/08/2026.
Proyecto:	JI Semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atencion a la primera infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

---

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Previene las enfermedades transmitidas por alimentos.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	María Fernanda Beltrego Sanchez	**Fecha:**	27/08/2026.
Proyecto:	JI Semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atención a la Primera Infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

1. Antes de cocinar
2. Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Previene las enfermedades transmitidas por alimentos.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yenifer Rodriguez Rondon	**Fecha:**	
Proyecto:	JI semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en atención a la primera infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Al preparar los alimentos
Al servir los alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Garantizamos las buenas practicas de manufactura BPM.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yenifer Rodriguez Rondon	**Fecha:**	
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional en atención primera infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Despues de ir al baño, al preparar los alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

para garantizar una comida sana, saludable.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a).	Rachell Alexandra Gonzalez	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	J.I Semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atención a la Primera Infancia
Marque con una X:	X PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: Lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este documento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
X b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
X b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

-Al momento de servir los alimentos
-Cuando se va al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
X c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

-Para no presentar enfermedades al ser humano

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Michell Gonzalez	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	Ji Semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atención a la primera infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☑ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

- Al servir los alimentos
- Cuando se va al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para cuidar al ser humano

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Joz Yhagali Cubillos Reyes	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	Jl semillitas de Amor.	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

- Antes de iniciar la manipulación de alimentos
- Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Una higiene personal deficiente puede contaminar los alimentos y transmitir microorganismos y por lo tanto enfermedades gastrointestinales

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Luz Magali Abillos Reyes	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	JJ Semillitas de Amor.	**Rol:**	PAPI
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar la manipulación de alimentos
Despues de ir al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Una higiene personal deficiente puede contaminar los alimentos y transmitir microorganismos y por lo tanto enfermedades gastrointestinales

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Olga Ramirez Paez	**Fecha:**	21-08-26
Proyecto:	Profesional de Atencion a la primera Infancia	**Rol:**	Semillitas de Amor
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

- Al iniciar los momentos del dia
- Siempre que se va al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

la higiene Personal es fundamental en el trabajo sobre todo en la manipulacion de alimentos, garantizando procesos optimos del trabajo

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Olga Ramirez Paet	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	Profesional de atencion a la primera infancia	**Rol:**	Semillitas de Amor
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

- Al iniciar los momentos del día.
- Siempre que sea al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

la higiene Personal es fundamental en el trabajo sobre todo en la manipulacion de alimentos garantizacion de procesos optimos del trabajo

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Alvarez Cristancho	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	J.I. semillitas de Amor	**Rol:**	Papi
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes y despues de ir al baño
Utilizar elementos de bioseguridad

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

para garantizar la salud de los niños y las niñas

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Andrea Alvarez Cristancho	Fecha:	27-08-2026
Proyecto:	11 semillitas de Amor	Rol:	PAPI
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio donde se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. **¿Qué son los microorganismos patógenos?**
   a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
   b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
   c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
   d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. **¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?**
   a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
   b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
   c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
   d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. **Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).**
   ☒ Verdadero ☐ Falso

4. **Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:**
   Antes y despues de ir al baño
   utilizar elementos de bio-seguridad

5. **Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?**
   a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
   b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
   c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
   d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. **¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?**
   Para garantizar la salud de los niños y las niñas

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Gloria Esperanza Alvarado Jauregui	**Fecha:**	27/08/2025
Proyecto:	Semillita de Amor	**Rol:**	Profesional en Atención a la Primera Infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de comenzar a trabajar y después de manipular alimentos crudos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos? Es el escudo principal para proteger la salud de los niños y niñas del Jardín, ya que evita que bacterias, virus y parásitos contaminen la comida y causen enfermedades graves a nuestros niños y niñas tienen un sistema inmunológico en desarrollo.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Gloria Esperanza Alvarado Sanaqui	**Fecha:**	27/octubre
Proyecto:	Semillas de Amor	**Rol:**	Profesional en [illegible]
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de comenzar a trabajar y después de manipular alimentos crudos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos? Es el escudo principal para proteger la salud de los niños y niñas del Jardín, ya que evita que bacterias, virus y parásitos contaminen la comida y causen enfermedades graves a nuestros niños y niñas tienen un sistema inmunológico en desarrollo.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Alejandra Barrios Soto	**Fecha:**	27/08/2027
Proyecto:	Jardín Semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atención a la primera infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

1) Antes de cocinar
2) Después de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es fundamental para proteger la salud de los niños y niñas y así mismo garantizar su bienestar alimentario ya que permite prevenir contaminaciones

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Alejandra Barrios Soto	**Fecha:**	27/09/2026
Proyecto:	Jardín infantil semillitas de amor	**Rol:**	Profesional en atención a la primera infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

1) Antes de cocinar
2) Después de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es fundamental para proteger la salud de los niños y niñas y así mismo garantizar su bienestar alimentario ya que permite prevenir contaminaciones.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Ana Castillo R.	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Prof. Atención
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

1) Antes de cocinar
2) Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

el aseo personal y los buenos hábitos de aseo, primordial para la salud de los niños y las niñas. Ser garante del bienestar alimentario ya que previene contaminación

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Ana Castillo C	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Personal en atención a la prim. Inf.	**Rol:**	Prof. Atención
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

1) Antes de cocinar
2) Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

la buena presentación personal, incluido el aseo personal y los buenos hábitos para la salud de los niños y las niñas garantizando el bienestar para evitar contaminaciones

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Fanny Yolanda Morales.	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogico
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

- Al iniciar la primera actividad del dia.
- Despues de cada Actividad.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

la higiene personal es importante en el proceso de manipular alimentos para no contaminarlos

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Fanny Yolanda Morales	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogica
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Al iniciar la primera actividad del dia.
- Despues de cada actividad.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es importante en el proceso de los alimentos para no contaminarlos.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yeri Sanchez Sierra	**Fecha:**	2026
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogica
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

* Lavar las manos antes y despues.
* Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yeri Sanchez Sierra	**Fecha:**	2026
Proyecto:	Semillas de amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogica
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

* Lavar las manos antes y despues.
* Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yeri Sanchez sierra	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	semillitas de amor	**Rol:**	Auxiliar pedagogica
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

* Cuando se da uso al baño
* Antes de preparar un alimento

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Es importante ya que evitamos enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yanile Ramírez Rojas	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	I.I. Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagógica
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.

☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.

☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.

c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de preparar o manipular los alimentos. Despues de ir al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.

b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.

☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es fundamental porque nos ayudad a prevenir la contaminación de los alimentos y protegar la salud de los niños y niñas.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yamile Ramírez Rojas	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	I.I Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagógica
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de preparar o manipular los alimentos.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

La higiene personal es fundamental porque nos ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los niños y niñas.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Tatiana Beltran Ramirez	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	J I Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogica
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) ☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) ☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de Preparar un alimento
Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) ☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Es importante tener buena higiene, si no nosotros mismo contaminamos la comida si no los niños y los niños se nos enferma

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Tatiana Beltran Ramirez	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	JI Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar Pedagogica
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este cuestionario se aplica antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de Preparar un alimento
Despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Es importante tener buena higiene, si no nosotros mismo contaminamos la comida si no los niños y los niños se enferma

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Isabel Hernández Ames	**Fecha:**	23/02/26
Proyecto:	Instituto Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar de atención a la primera infancia
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

■ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de manipular los alimentos y despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para prevenir enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Siedani Hernández Arrieta	**Fecha:**	
Proyecto:	Jardín Infantil Semillitas de Amor	**Rol:**	Auxiliar de atención a la primera infancia
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

■ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de manipular los alimentos, despues de ir al baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

para prevenir enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Angelli Katherine Rea	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	Auxiliar Administrativo	**Rol:**	Semillitas de Amor
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Despues de ir al baño
Antes de la manipulacion de alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Si no tenemos una buena higiene podemos Contaminar los alimentos

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Angelli Katherine Rog	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	Auxiliar Administrativa	**Rol:**	Semillitas de Amor
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar labores con los alimentos
Despues de ir al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Deberos tener una buena higiene para la manipulacion de alimentos

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Angelli Katherine Rea	**Fecha:**	27-02-26
Proyecto:	Auxiliar Administrativo	**Rol:**	Semillitas de Amor
Marque con una X:	X PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Cuál son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☑ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Despues de ir al baño
Antes de la manipulacion de alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Si no tenemos una buena higiene podemos Contaminar los alimentos

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Paola Andrea Cardozo Mesa	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Auxiliar Administrativa.	**Rol:**	Semillitas de Amor.
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar la manipulación de alimentos
despues de ir al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Una higiene personal deficiente puede contaminar los alimentos y tramitir microorganismos. y por lo tanto enfermedades gastrointestinales.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Paola Andrea Cardozo Mesa	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Auxiliar Administrativa-	**Rol:**	Semillitas de Amor.
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada enunciado y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar sus labores.
Despues de ir al baño.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

la higien personal deficiente. Puede contaminar. los alimentos- y transmitir microorganismos. y por lo tanto generar enfermedades. gratrointestinale

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yesica Catherine Estrada Tengo	**Fecha:**	27-08-25
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Generales.
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cada vez que cambiamos o manipulamos Alimentos.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para Evitar Infecciones estomacales.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yesica Katherine Espitia Tejo	**Fecha:**	27-08-25
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	S. generales.
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cada vez que cambiemos o manipulemos Alimentos.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para Evitar Infecciones estomacales.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Yegnea Tatiana Espitia	**Fecha:**	27 · 08 · 26
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	S. General
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

nstrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cada vez que cambiamos o manipulamos (Frutas, Carnes, Verduras, e implementos (cuchillos, cucharas, etc...)

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar infecciones, y cuerpos extraños que puedan causar algun dolor estomacal.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Blanca Jeanneth Tapias Rojas.	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Servicios Generales.
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

nstrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cuando van a manipular alimentos.
Lavar las manos - antes del desayuno.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades en los niños y niñas

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Blanca Jeannetha Tapias	**Fecha:**	27-08-2026
Proyecto:	Semillitas de Amor.	**Rol:**	Servicios Generales.
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cuando los niños van a desayunar bañarse las manos antes de preparar los alimentos,

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades en los niños y los niños

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	María Ilma Moreno Perez	**Fecha:**	27.08.26
Proyecto:	ST Semillas de Amor	**Rol:**	SV generado
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cuando vamos al baño - antes y despues de cada Preparación del Alimento

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

es importante Puesto q' podemos evitar muchos enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	María Elva Flores Pérez.	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	Jt Semillitas de Amor	**Rol:**	Sv. general
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.

☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.

☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.

c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Lavar los manos antes del desayuno y cuantos veces lo amerite

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.

b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.

☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para así poder evitar muchos enfermedades en los niños y los niños.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Maria Elena Moreno Perez	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	ST Semillas de Amor	**Rol:**	SV general
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Cuando vamos al baño - antes y despues de cada Preparación del Alimento

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

es importante Puesto q' podemos evitar muchas enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Maria Elva Flores Perez.	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	St Semillitas de Amor	**Rol:**	Sv. generado
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.

☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.

☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.

c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Lavar los manos antes del desayuno y Cuantos veces lo amerite

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.

b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.

☒ c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para así poder evitar muchos enfermedades en los niños y los niños.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Ana Silvia Ramirez Gamba	**Fecha:**	27-08-26
Proyecto:	Jardín Infantil Semillitas de Amor	**Rol:**	
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de Manipular el Alimento y al Consumirlo

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Porque si no tenemos buena higiene, nosotras mismas contaminamos la comida y los niños y las niñas se pueden enfermar

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Ana Silvia Ramirez Gamboa	**Fecha:**	27.08.26
Proyecto:	Jardín Infantil Semillitas de Amor	**Rol:**	5: Generalos
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de Manipular el alimento y al Consumirlo

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Por que si no tenemos buena Higiene, nosotros mismos Contaminamos la comida y los niños y las niñas se pueden enfermar

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Cristal Saavedra R.	**Fecha:**	27/08-25.
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	manipulador de Alimentos
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Después de ir al baño y antes y Después. de preparar los alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Carmen Sequeda D.	**Fecha:**	27/08/26.
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	Alimentos. manipuladora.
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Despues de ir al baño y cuando se terminan y empiezan a poner los alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Luz anis blanco	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	semillitas de amor	**Rol:**	manipuladora de alimentos
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

despues de Ir al baño y encada Preparacion

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

es Importante ya que se evitan enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Luz anis blanco	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	semillitas de amor	**Rol:**	manipuladora de alimentos
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

despues de ir al baño y encada preparacion

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Tatiana Galvan	**Fecha:**	27 08 26
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Manipuladora de alimentos
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

*Antes de Preparar algun elemento
* Cuando salimos del baño

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Tatiana Galvan	**Fecha:**	7 08 26
Proyecto:	Semillitas de Amor	**Rol:**	Manipulador de alimentos
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
X) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
X) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Lavar las manos.
despues de alguna experiencia.

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
X) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Astrid Carolina Tiburcio	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	Nutricion
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Después de ir al baño, Cuando se preparan alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Para evitar enfermedades, bacterias

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Ashd Tobegura	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	Nutricion
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
(b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
(b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

despues de ir al baño, cuando se preparan los alimentos

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
(c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

para evitar enfermedades, bacterias

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	[illegible]	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	Semillitas de amor	**Rol:**	Generales
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

En todo momento

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Mantener una buena higiene se evita el paso de muchas bacterias.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Maria Alejandra Amaya Soria	**Fecha:**	27/08/26
Proyecto:	semillitas de amor	**Rol:**	S-generales
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

en todo momento

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

al mantener una buena higiene se evita el paso de muchas bacterias

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Flor Maria cuca Rodriguez	**Fecha:**	27/09/2026
Proyecto:	JI Semillitas de Amor	**Rol:**	Profesional de atención en la primera
Marque con una X:	☒ PRE-TEST ☐ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
☒ Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
☒ Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

☒ Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

Antes de iniciar la manipulación de alimentos deb lavarse las manos
Después del baño y manipular busura

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
☒ Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

Es importante porque a través de una mala higiene personal podemos contaminar los alimentos con micro organismos.

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner

PRE-TEST / POST-TEST — CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Temas: Los microorganismos patógenos y benéficos • El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Flor María cucuita Rodríguez	**Fecha:**	27/08/2026
Proyecto:	Semillitos de Amor	**Rol:**	P A P I
Marque con una X:	☐ PRE-TEST ☒ POST-TEST		

Instrucciones: lea con atención cada pregunta y responda marcando con una X la opción correcta o completando el espacio según se indique. Este instrumento se aplicará antes (pre-test) y después (post-test) de la capacitación.

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

a) Microorganismos que siempre benefician la salud de las personas.
X b) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.
c) Microorganismos que no existen en los alimentos.
d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

2. ¿Cuál de las siguientes es una práctica correcta de higiene personal para un manipulador de alimentos?

a) Lavarse las manos solo al iniciar la jornada laboral.
X b) Lavarse las manos frecuentemente, antes y después de manipular alimentos.
c) Usar la misma ropa con la que llegó de la calle.
d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

3. Los microorganismos benéficos pueden ser utilizados en la elaboración de algunos alimentos (por ejemplo, el yogur).

X Verdadero ☐ Falso

4. Mencione dos (2) momentos clave en los que un manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

5. Si un manipulador de alimentos presenta una herida, gripa o alguna enfermedad, ¿qué debe hacer?

a) Continuar su labor con normalidad, sin informar a nadie.
b) Cubrir la herida con cualquier prenda y seguir manipulando alimentos.
X c) Informar a su jefe inmediato y evitar el contacto directo con los alimentos hasta estar en condiciones adecuadas.
d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

6. ¿Por qué es importante la higiene personal en la manipulación de alimentos para la salud de la población que atendemos?

¡Gracias por su participación!

Powered by CamScanner