Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

FECHA: Bogotá, 17 de julio 2026

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: ENFERMEDADES PRODUCIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA¨s

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de preguntas

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÓN: Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre enfermedades producidas por los alimentos, identificando sus tipos, causas, formas en la que se transmiten y medidas preventivas que contribuyen a garantizar la inocuidad alimentaria y la protección de la salud.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – ETA ¨s

Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas.

Es importante prevenir, identificar y evaluar los riesgos, con miras a reducir la incidencia de enfermedades asociadas con el consumo de alimentos contaminados en nuestro medio:

Principales causas:

- Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos.
- Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones.
- Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos.
- Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo.
- Los alimentos que se sirven callentes y se exponen a temperaturas no seguras.
- Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

¿Qué es intoxicación alimentaria?

Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. La intoxicación ocurre luego del consumo de alimentos contaminados con sustancias orgánicas o inorgánicas perjudiciales para el organismo, tales como las toxinas, agentes biológicos patógenos, metales pesados, etc.
Las toxinas se producen a temperaturas entre 6 y 59 °C. El primer responsable de intoxicaciones es el Staphylococcus aureus.

Tipos de intoxicación alimentaria:

Intoxicaciones generadas por bacterias:

Estafilococcica (Staphylococcus)

Signos y síntomas: Náuseas, salivación excesiva, vómito, diarrea, retorcijones, deshidratación, debilidad.

Alimentos implicados: Jamón cocido, productos cárnicos, salsas y ensaladas, pasteles rellenos y comida rica en proteína.

Factores que generan su crecimiento: Manipuladores de alimentos con heridas y cortaduras o refrigeración deficiente y mala conservación de alimentos.

Botulismo (*Clostridium botulinum*).

Signos y síntomas: Vértigo, visión doble o borrosa, sequedad de la boca, dificultad para hablar y respirar, debilidad muscular y parálisis respiratoria.

Powered by CamScanner

Alimentos implicados: Conservas, pescado empacado al vacío, alimentos enlatados.

Factores que generan su crecimiento: Elaboración inapropiada de alimentos enlatados.

Shigellosis (Agente shigella)

Signos y síntomas: Dolores abdominales, diarrea, heces sanguinolentas, fiebre vómito y dolores abdominales

Alimentos implicados: Ensaladas y agua.

Factores que generan su crecimiento: Refrigeración insuficiente, deficiente lavado de mano, cocción inapropiada de alimentos.

Salmonella Cholerae Suis (salmonella)

Signos y síntomas: Diarrea, dolor abdominal, escalofrío, fiebre, vómito, postración.

Alimentos implicados: Carne, pollo, huevos, pescado, leche en polvo.

Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, limpieza y desinfección inadecuada, alimentos dejados a temperatura ambiente por varias horas, cocción inapropiada de los alimentos, contaminación cruzada.

Gastroenteritis (Escherichia)

Signos y síntomas: Fiebre, escalofrió, cefaleas, dolores abdominales, diarrea acuosa.

Alimentos implicados: Cualquier alimento o agua contaminada con heces

Factores que generan su crecimiento: Deficiente higiene personal, agua contaminada, cocción inapropiada, refrigeración insuficiente, limpieza y

Powered by CamScanner

desinfección inadecuada.

Intoxicaciones generadas por virus

Cólera (Vibrio cholerae)

Signos y síntomas: diarrea acuosa, dolores **abdominales,** vómito, deshidratación.

Alimentos implicados: pescados y mariscos **crudos,** alimentos crudos y alimentos lavados con aguas contaminadas.

Factores: cocción inapropiada de alimentos, **falta de** higiene personal, inadecuado lavado de manos, uso de aguas contaminadas.

Fiebre tifoidea. (Salmonella Tyfhi**).**

Signos y síntomas. Malestar, fiebre, náuseas, **estreñimiento**, dolores abdominales, escalofrío, heces sanguinolentas.

Alimentos implicados. Mariscos, leche cruda, **agua contaminada.**

Factores. Falta de higiene personal, refrigeración **insuficiente**, cocción inapropiada, personas infectadas que tocan el alimento.

Hepatitis A. (Virus de la hepatitis A**).**

Signos y síntomas: fiebre, malestar, náuseas, **dolor abdominal**, icteria.

Alimentos infectados: cualquier alimento o **agua contaminada** con el virus.

Factores: personas infectadas que tocan **alimentos**, falta de higiene, cocción inapropiada de alimentos.

Powered by CamScanner

Intoxicaciones generadas por priones.

Encefalopatía espongiforme bovina o enfermedad de las vacas locas. (Prion).

Signos y síntomas: una progresiva alteración de la personalidad y del comportamiento, deterioro de las funciones intelectuales y de memoria.
A medida que la enfermedad avanza, aparecen dolores musculares en las extremidades inferiores. En una fase final, los síntomas principales son demencia y disestesia. La muerte sobreviene tras 6 o 12 meses, desde la aparición de los primeros síntomas. En la actualidad, es una enfermedad incurable.

Alimentos implicados: carne de vaca.

Factores: Se cree que la causa de esta enfermedad es el consumo de carne de vacuna y/o de otros productos derivados del vacuno contaminado.

Intoxicaciones generadas por parásitos:

Teniasis. (Taenia sagitana de carne de res -taenia solium de carne de cerdo).

Signos y síntomas: malestar, hambre, pérdida de peso, dolores abdominales. Los segmentos de la tenia se pueden ver en las heces.

Alimentos implicados: carne cruda o mal cocinada.

Factores: falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal infeccionada, verduras regadas con agua contaminada.

Powered by CamScanner

Amebiasis. (Entamoeba histolyca).

Signos y síntomas: dolores abdominales, algunas veces vómito, diarrea, heces con sangre.

Alimentos implicados: verduras y frutas.

Factores: falta de higiene personal, cocción insuficiente, personas infectadas que tocan los alimentos, agua contaminada, alimentos contaminados con heces.

Cisticercosis (Cisticercus cellulosae)

Signos y síntomas: constantes y fuertes dolores de cabeza, desorientación y, en casos graves convulsiones, pérdida parcial de la memoria, disminución en la visión o ceguera y hasta la muerte.

Alimentos implicados: cualquier alimento contaminado con heces humanas que contienen huevos de tenía solium de la carne de cerdo.

Factores: falta de higiene personal, cocción inapropiada de los alimentos, carne mal inspeccionada, verduras regadas con agua contaminada.

Giardiasis. (Giardia lamblia).

Signos y síntomas: diarrea con sangre, pérdida de sangre constante provocando anemia por deficiencia de hierro. En los casos más severos se puede llegar a producir el síndrome de malabsorción debido a la destrucción de las células epiteliales del intestino delgado.

Alimentos implicados: agua contaminada, vegetales y frutas.

Factores: cultivos regados con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de mano.

Powered by CamScanner

Ascariasis. (Ascaris lumbricoides).

Signos y síntomas: es asintomática la mayoría de las ocasiones. Puede provocar dolor abdominal recurrente, pancreatitis, apendicitis u obstrucción intestinal aguda.

Alimentos implicados: los huevos se pueden ingerir al consumir alimentos o bebidas contaminadas.

Factores que la producen: Cultivos regado con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de mano.

Trichuriasis. (Trichuris trichura).

Signos y síntomas: Es sintomática la mayoría de las ocasiones o puede provocar diarrea con sangre de presentación constante y, como consecuencia, anemia por deficiencia de hierro.

Alimentos implicados: vegetales y agua contaminada.

Factores: cultivo regado con aguas contaminadas, inadecuado lavado y desinfección de frutas y verduras, consumo de agua no potable y deficiente lavado de manos.

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ameye Ayala	Nutricionista	Contratista	
Nancy Moya	Encargada unidad de servicio	Fundación Social Sembrando Camino	

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

FECHA: Bogotá, 17 de julio 2026.

HORA: 7:00 am a 8: 00 am

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado Sembrando Camino

TEMA: Enfermedades transmitidas por alimentos ETA¨s

ASISTENTES: Talento humano

NANCY MOYA

SANDRA PAREDES

NIDIA RODRIGUEZ

MARCELA GUEVARA

ANGIE GARCÍA

LUZ MERY MALAVER

SHIRLY ORTIZ

DANIELA TORRES

ALEJANDRA MONTOYA

MARISOL RODRIGUEZ

KAREN REYES

NATALIA GONZALEZ

LUISA AVENDAÑO

MARIA ROJAS

MARTHA CAMACHO

NOREYDA BARRETO

MARÍA MARIN

MARLENY LONDOÑO

WENDY ESCOBAR

MIRIAM LONDOÑO

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17 /07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nancy Moya

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Nancy Maya.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL. JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 17/07/2026	TEMA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maira Rosos Corredor	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. Todas las anteriores. X
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maria Rosas Correcy

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA		
SERVICIO SOCIAL JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 17/07/2026	TEMA. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Montoya		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c. Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Alejandra Montoya

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA

SERVICIO SOCIAL JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO

FECHA 17 /07/2026 | TEMA. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Daneda Torres Sache

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos. bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando.	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Torres Soche

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos. bacterias, virus, parásitos. priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angie Garcia	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c. Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. C. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Angie García

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17/07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yenny Marcela Guevara.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. X Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. Todas las anteriores. X
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. C. Todas las anteriores X

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yenny Marcela Guevara

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17/07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nidia Rodriguez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Nidia Rodriguez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X b. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Milena Poveda Jiménez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. Todas las anteriores. X
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a., Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. d. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. X Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. b. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. c. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sandra Milena Poveda Jiménez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17/07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Shirley Ortiz castro

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Shirley Ortiz Castro

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17/07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Mery Malaver Bernal

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. b. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. X Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	X Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. C. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Luz Mery Molano Bernal

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos bacterias, virus parásitos, priones o sustancias tóxicas X Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser X Todas las anteriores
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA´S X Pueden ser de las principales causas de las ETA´S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicaciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17/07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maribol Rodriguez Moreno

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. (c) Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. (d.) Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S (b) Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. (b) Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. (c) Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Hansol Rodriguez Moreno

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. (c.) Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. (d.) Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA´S (b.) Pueden ser de las principales causas de las ETA´S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. (b.) Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. (c.) Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA		
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Natalia Gonzalez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c. Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Natalia Gonzalez

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA

SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 17/07/2026 | TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA s

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Karen Ayona Reyes.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. b. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. X Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	X Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. C. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Karen Zapata Reyes.

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA		
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Olga Avendaño		

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X c. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Carlos Anvendaño

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA		
SERVICIO SOCIAL JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yuliani Londoño		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. ✗ Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. d. Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. b. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. c. Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Marlene Sandoval

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA		
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Marian Londoño		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. Todas las anteriores. ✓
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. ✓ Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S ✓ Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. ✓ Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. ✓ Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL Luz Marina Londoño

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA	
SERVICIO SOCIAL JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 17 /07/2026	TEMA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL Cindy Escobar	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando.	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Luenay Escobar

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA		
SERVICIO SOCIAL: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Noreyda Barreto		

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. ✓ Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X b. Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Noreyda Barreto

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA´s?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	
SERVICIO SOCIAL: JARIDN INFANTIL COFINANCIADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA 17 /07/2026	TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: AMEYE AYALA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Haiku Camacho	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c. Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Martha Camacho

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda	5/5 a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA BOSA		
SERVICIO SOCIAL JARIDN INFANTIL COFINANCIADO		POBLACIÓN OBJETO TALENTO HUMANO
FECHA 17 /07/2026	TEMA ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA's	
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE AMEYE AYALA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Maria Marin		

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	X Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. c Todas las anteriores.
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando:	a.. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser X d. Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las .ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	X Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. b. Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c.Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Maria Mariw

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos ETA 's?	a. Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de alimentos contaminados. b. Son aquellas que se pueden producir con agentes patógenos: bacterias, virus, parásitos, priones o sustancias tóxicas. X Todas las anteriores
El procedimiento de lavado de manos debe realizarse cuando	a. Antes de comenzar el trabajo, al salir o ingresar al área de elaboración o manipulación de alimentos, o después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. b. Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz o la piel, o después de comer frutas o sonarse la nariz. c. Enseguida de manipular desechos o elementos de aseo, o cuando se limpia el sudor o al estornudar o toser. X Todas las anteriores.
• Inadecuada manipulación de los alimentos, ausencia del hábito de lavado de manos. • Deficiencia en la higienización de utensilios, superficies e instalaciones. • Deficiencias en el almacenamiento y conservación de temperatura de los alimentos. • Dejar sin refrigeración o congelación alimentos de alto riesgo. • Los alimentos que se sirven calientes y se exponen a temperaturas no seguras. • Consumo de alimentos crudos, como huevo crudo, leche cruda.	a. Pueden ser causas irrelavantes asociadas a las ETA 'S X Pueden ser de las principales causas de las ETA 'S c. Pueden ser de las principales causas de unA ETA. d. Todas las anteriores.
¿Qué es intoxicación alimentaria?	a. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. X Es la manifestación clínica de toxicidad (intoxicación), debida a la exposición a sustancias tóxicas vehiculizadas por los alimentos sólidos y/o líquidos. c. Ninguna de las anteriores.
Tipos de intoxicación alimentaria	a. Intoxicaciones generadas por bacterias y parasitos b. Intoxicacciones generadas por virus y priones. X Todas las anteriores

5/5

Powered by CamScanner