FOR-GD-00

FECHA: Bogotá, 28 agosto de 2026
HORA: 4:30 Pm
LUGAR: JI Fundaciòn Pepaso Kennedy

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

PARTICIPANTES: Talento Humano FUNDACION PEPASO

OBJETIVO DEL ENCUENTRO:

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

ORDEN DEL DÍA:

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

METODOLOGÍA DEL ENCUENTRO:

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

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

- Aplicación de un post-test con las mismas seis (6) preguntas del pre-test, con el fin de medir el nivel de apropiación de los contenidos socializados.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Siendo las 4:30 p.m. del 28 de agosto de 2026, se dio inicio a la sesión con un cordial saludo de bienvenida a todo el talento humano, agradeciendo su disposición y puntualidad para la conexión virtual, y presentando el objetivo y la agenda de la jornada.

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

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

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

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

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

4. COMPROMISOS

- Aplicar en el día a día las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene personal socializadas en la capacitación.
- Reforzar el lavado de manos en los momentos clave definidos durante la jornada.
- Informar oportunamente a la coordinación cualquier situación de salud (heridas, enfermedades) que pueda afectar la manipulación segura de los alimentos.
- Socializar los temas tratados con el personal que no haya podido asistir a la sesión virtual.
- Realizar seguimiento periódico por parte de la Nutricionista a la aplicación de las prácticas socializadas.

5. CIERRE

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

En constancia de lo anterior

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

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

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

Nombre del colaborador(a):	Nancy Duarte	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	HI Kennedy	Rol:	Docente
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

XVerdadero Falso

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

antes de preparar un alimento , después de entrar al baño

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

---

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

para evitar una contaminación

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Nancy Duarte	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	JI FUNDACION PEPASO	Rol:	Docente
Marque con una X:	☐PRE-TEST X POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X Verdadero Falso

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

antes de manipular cualquier tipo de alimento y luego de entrar al baño es necesario el lavado de manos

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

para evitar una contaminación en los alimentos que preparamos

---

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Diana M . Echeverry Carvajal	**Fecha:**	28/Agosto/2026
Proyecto:	JI Fundación Pepaso	**Rol:**	Docente
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X Verdadero ☐ Falso

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

Al iniciar sus labores, al cambiar de preparación de alimentos, de carnes a frutas por ejemplo.

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

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

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

Porque los manipuladores deben ser personas idóneas para manipular los alimentos para que no existan riesgos al consumirlos.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	DIANA MILENA ECHEVERRY C.	**Fecha:**	28 / Agosto/2026
Proyecto:	JI Fundación Pepaso	**Rol:**	Docente
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

☐X Verdadero ☐ Falso

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

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

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

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

POR QUÉ EL MANIPULAR DEBE DAR LA SEGURIDAD A LAS PERSONAS QUE CONSUMEN LOS ALIMENTOS PREPARADOS POR ESTE PERSONAL.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Yuly Paola Patiño Sainea	**Fecha:**	28 de Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra Titular
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Al iniciar la preparación de alimentos y despues de manipular alimentos crudos.

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Porque permite mantener los alimentos seguros y evitar que se contaminen con microorganismos que puedan causar enfermedades

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Yuly Paola Patiño Sainea	**Fecha:**	28 Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra titular
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Al iniciar la preparación de alimentos y despues de manipular alimentos crudos.

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Porque permite mantener los alimentos seguros y evitar que se contaminen con microorganismos que puedan causar enfermedades.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Laura Valentina Perlaza Dorado	**Fecha:**	28 de Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra Auxiliar
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Despues de tocar cualquier objeto sucio y antes de servir los alimentos

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Disminuye el riesgo de que los alimentos se contaminen y nos ayuda a cuidar.

¡Gracias por su participación!

Scanned with CamScanner

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

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

Nombre del colaborador(a):	Laura Valentina Perlaza Dorado	**Fecha:**	28 Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra Auxiliar
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Despues de tocar cualquier objeto sucio y antes de servir los alimentos.

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Disminuye el riesgo de que los alimentos se contaminen y nos ayuda a cuidar.

¡Gracias por su participación!

Scanned with CamScanner

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

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

Nombre del colaborador(a):	Rosa Angélica Ramírez Orozco	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	HI Kennedy	Rol:	Docente
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

XVerdadero Falso

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

antes de preparar un alimento , después de entrar al baño

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

---

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

para evitar una contaminación

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Rosa Angélica Ramírez Orozco	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	JI FUNDACION PEPASO	Rol:	Docente
Marque con una X:	☐PRE-TEST X POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X Verdadero Falso

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

antes de manipular cualquier tipo de alimento y luego de entrar al baño es necesario el lavado de manos

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

para evitar una contaminación en los alimentos que preparamos

---

¡Gracias por su participación!

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

Temmas: Los microorganismos patógenos y benéficos · El manipulador de alimentos e higiene personal

Nombre del colaborador(a):	Mileidis del valle Ibarra Sierra	Fecha:	28 de Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	Rol:	Aux servicios generales
Marque con una X:	X PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐Falso

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

~~Despues de tocar cualquier objeto sucio y antes de servir los alimentos~~

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

~~Disminuye el riesgo de que los alimentos se contaminen y nos ayuda a cuidar.~~

¡Gracias por su participación!

Scanned with CamScanner

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

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

Nombre del colaborador(a):	Mileidis del valle Ibarra Sierra	Fecha:	28 Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	Rol:	Aux servicios generales
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

XO Verdadero ☐Falso

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

Despues de tocar cualquier objeto sucio y antes de servir los alimentos.

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Disminuye el riesgo de que los alimentos se contaminen y nos ayuda a cuidar.

¡Gracias por su participación!

Scanned with CamScanner

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

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

Nombre del colaborador(a):	Sandra Milena Castro	**Fecha:**	28-08-26
Proyecto:	JI Fundación Pepaso	**Rol:**	servicios generales
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes y después de ingresar a la comuna
Después de realizar toda actividad incluyendo después de ir al baño

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

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

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

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Sandra Milena Castro	**Fecha:**	28-08-26
Proyecto:	JI Fundación Pepaso	**Rol:**	servicios generales
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes y después de manipular alimentos
después de todo procedimiento que haga incluye después de ir al baño

---

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

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

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

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	leidy Paola Mesa Prieto	**Fecha:**	28/agosto/2026
Proyecto:	kennedy	**Rol:**	aux pedagógica
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes de manipular los alimentos, despues de ir al baño

---

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

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

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

Para evitar enfermedades, igualmente algúna contaminación

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Leidy Paola Mesa Prieto	**Fecha:**	28/agosto/2026
Proyecto:	Kennedy	**Rol:**	aux pedagógica
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes de manipular los alimentos y de ir al baño

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

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

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

Para evitar enfermedades o alguna contaminación.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Maria Teresa García Romero	**Fecha:**	28 de agosto de 2026
Proyecto:	Fundación de Pepaso	**Rol:**	Operaria de nutrición
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

~~X Verdadero~~ ☐ Falso

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

1. Antes de comenzar a manipular o preparar alimentos.
2. Después de ir al baño**.**

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	María Teresa García Romero	**Fecha:**	28 de agosto de 2026
Proyecto:	Fundación Pepaso	**Rol:**	Operaria de nutrición
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

~~X Verdadero~~ ☐ Falso

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

1. Antes de comenzar a manipular o preparar alimentos.
2. Después de ir al baño**.**

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

La higiene personal es importante porque previene la contaminación de los alimentos y reduce el riesgo de transmitir enfermedades, protegiendo la salud y el bienestar de las personas que los consumen.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Laura Camila Escudero Ruiz	**Fecha:**	28/08/2026
Proyecto:	Jardín Infantil Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Aux. Servicios generales
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X Verdadero ☐ Falso

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

Después de ir al baño, Antes de iniciar a manipular los alimentos

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

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

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

Para evitar bacterias o cualquier tipo de microorganismos que afecten la salud.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):		**Fecha:**	
Proyecto:		**Rol:**	
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X Verdadero ☐ Falso

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

después de tocar cualquier objeto sucio y antes de servir alimentos

---

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Disminuye el riesgo de contaminación en los alimentos

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Kelly Dayhana Pajoy Camacho	**Fecha:**	28 de Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra Titular
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐ POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes de manipular los alimentos y despues de ir al baño.

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

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

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

Porque ayuda a prevenir la contaminación de alimentos y la transmisión de enfermedades.

¡Gracias por su participación!

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

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

Nombre del colaborador(a):	Kelly Dayhana Pajoy Camacho	**Fecha:**	28 Agosto 2026
Proyecto:	J.I Fundación Pepaso Kennedy	**Rol:**	Maestra titular
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

Xb) Microorganismos capaces de causar enfermedades al ser humano.

c) Microorganismos que no existen en los alimentos.

d) Microorganismos utilizados únicamente para fabricar medicamentos.

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

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

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

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

d) Manipular alimentos con joyas y uñas largas.

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

X☐ Verdadero ☐ Falso

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

Antes de manipular los alimentos y despues de ir al baño.

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

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

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

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

d) Usar guantes únicamente si lo recuerda.

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

Porque ayuda a prevenir la contaminación de alimentos y la transmisión de enfermedades.

¡Gracias por su participación!

PRE-TEST - CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

Nombre del colaborador(a):	Sandy Liseth Romero matiz	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	jardín infantil fundación pepaso	Rol:	docente titular
Marque con una X:	x PRE-TEST ☐POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X☐Verdadero ☐Falso

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

1. Antes de manipular algún Alimento

2. después de ir al baño

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

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

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

para prevenir contaminación en los alimentos

¡Gracias por su participación!

POST-TEST - CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

Nombre del colaborador(a):	sandySandy Liseth Romero	Fecha:	28/08/2026
Proyecto:	Jardín infantil fundación pepaso	Rol:	Docente titular
Marque con una X:	☐ PRE-TEST x POST-TEST		

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

1. ¿Qué son los microorganismos patógenos?

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

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

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

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

X Verdadero ☐Falso

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

antes de manipular alimentos y después de entrar al baño

---

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

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

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

Para prevenir la contaminación en los alimentos

¡Gracias por su participación!