Sistema de Gestión de la Calidad	**Servicio Nacional de Aprendizaje SENA** **INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: Día Mes Año:	
Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	
Resultado de Aprendizaje: 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	
Nombre de la Evidencia: Cuestionario.	
Criterios de evaluación: Identifica las directrices de normatividad que deben cumplir los manipuladores de alimentos y tiene claras las normas que se deben cumplir en el área de procesamiento de alimentos.	
Duración del cuestionario: 30 min	
Nombre del Aprendiz:	**Ficha Caracterización**:
Nombre del Instructor: JUDITH SIERRA	

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando letra clara y legible.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

1. ¿Qué temperatura debería tener en el interior un refrigerador?
a) Menos -18ºC
b) De 0 a 4ºC
c) De 6 a 60ºC
d) Mayor a 60º

2. Qué significado tiene el sistema de rotación PEPS
a) Primeros en entrar primeros en servir
b) Primeros en entrar próximos en surtir
c) Próximos en servir para preparar
d) Primeros en entrar primeros en salir

3. Qué condiciones son permitidas para el transporte de alimentos
a) Transportar sustancias químicas con alimentos
b) Transportar animales con alimentos
c) Transportar alimentos directamente sobre el piso del vehículo
d) Ninguna de las anteriores

4. Cuál es la norma legal vigente que controla los requisitos de empaque y rotulación para Alimentos: (marque una opción)

a) Decreto 3075 de 1997
b) Resolución 5109 de 2005
c) Resolución 2674 de 2013
d) Ley 9 de 1979

5. Relacione la información de la columna izquierda con la columna derecha y coloque la letra que corresponda en el paréntesis

A. Zona de peligro	( ) Requisitos de salud en los manipuladores
B. Alimento de alto riesgo	( ) Principal causa de ETA en consumidores
C. Refrigeración	( ) Rango de temperatura de 6 a 60ºC
D. Reciclaje	( ) Norma higiene
E. Instalación de mallas en ventanas	( ) Identificación para control en almacenamiento.
F. aseo	( ) Etapa importante para manejo de residuos
G. Empaque y rotulación	( ) Rango de temperatura de 0 a 6ºC
H. Examen médico y de laboratorio	( ) mecanismo empleado para control de plagas
I. Uniforme limpio y en buen estado	( ) Lácteos, carnes, preparación con huevo o salsas
J. Presencia de MO Patógenos	( ) procesos que incluyen limpieza y desinfección

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE EVALUACIÓN:	
CIUDAD Y FECHA	Firma del Instructor:
	Firma Aprendiz: