María Prentes
Yined Urmeneta
Santa Rosa

SENA siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

○ Resolución 2074/2013
● Decreto 2674/2013 .
0 Resolución 5109/2013
0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

○ Lavado de manos

X Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

○ Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos

○ Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

○ Trampa para roedores

○ Malla protectora para sifones

X Trampa de grasa

○ Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

0 Deben ser de color claro, lavables.
0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
X Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Melisa Jakeline Chantre Mosquera
Maria Luz Chantre Mosquera.
Santa Rosa - Popayán

SENA | siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

- ○ Resolución 2074/2013
- X Decreto 2674/2013
- 0 Resolución 5109/2013
- 0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

- ○ Lavado de manos
- X Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire
- ○ Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos
- ○ Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

- ○ Trampa para roedores
- X Malla protectora para sifones
- ○ Trampa de grasa
- ○ Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

- 0 Deben ser de color claro, lavables.
- 0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
- X Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
- 0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Maricela Becerra
Lilia Becerra
Santa Rosa.

SENA | siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

o Resolución 2074/2013
● Decreto 2674/2013
0 Resolución 5109/2013
0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

o Lavado de manos

● Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

o Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos

o Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

● Trampa para roedores

o Malla protectora para sifones

o Trampa de grasa

o Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

0 Deben ser de color claro, lavables.
0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
● Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Jessica Milady Cerón Rivera.
Johana Mosquera

SENA | riqa Santa Rosa.

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

o Resolución 2074/2013
o Decreto 2674/2013
0 Resolución 5109/2013
0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

o Lavado de manos

• Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

o Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos

o Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

o Trampa para roedores

o Malla protectora para sifones

o Trampa de grasa

o Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

0 Deben ser de color claro, lavables.
0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
0 Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Amalia joaqui Bereda sta Rosa
Jesus H Sanchez sta ROSA

SENA siga

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

o Resolución 2074/2013
X Decreto 2674/2013
0 Resolución 5109/2013
0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

X Lavado de manos

X Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

X Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos

X Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

o Trampa para roedores

o Malla protectora para sifones

X Trampa de grasa

o Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

0 Deben ser de color claro, lavables.

0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa

X Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables

0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Santa Rosa

Doralia Chanta
Silvia Eugenia Gaviria

SENA siqa

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

o Resolución 2074/2013
X Decreto 2674/2013
0 Resolución 5109/2013
0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

o Lavado de manos

X Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire

o Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos

o Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

o Trampa para roedores

o Malla protectora para sifones

X Trampa de grasa

o Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

0 Deben ser de color claro, lavables.
0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
X Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.

Lyda Robleda Pechené
Leonardo Tinganan.
Santa Rosa.

TALLER # 2

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

1. **Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia.**

- ○ Resolución 2074/2013
- ○ Decreto 2674/2013
- 0 Resolución 5109/2013
- 0 Resolución 1501/2013

2. **Seleccione las respuestas CORRECTAS:**

El control más efectivo para evitar el ingreso o aparición de plagas es:

- ○ Lavado de manos
- (○) Adecuado manejo de residuos y uso de barreras físicas en sifones, ventanas y entradas de ductos de aire
- (○) Procesos adecuados de limpieza y desinfección de áreas y equipos
- (○) Registro oportuno de recepción de materias primas

3. **El dispositivo que se emplea para separar la grasa y residuos sólidos del agua, y evite que estos vayan hacia el sistema de desagüe se llama:**

- ○ Trampa para roedores
- (○) Malla protectora para sifones
- (○) Trampa de grasa
- (○) Sistema de recolección de grasa

4. **Los pisos y paredes en las plantas de alimentos deben ser:**

- (0) Deben ser de color claro, lavables.
- 0 Deben ser lavables, colores dependiendo el gusto de la empresa
- (0) Deben ser de color claro, con acabado liso, lavables
- 0 Deben ser de color claro, con grietas, lavables.