SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA

FECHA	
FORMACION	
FICHA	
NOMBRE	

A continuación, encontrará 10 preguntas, cada una con un enunciado y cinco opciones de respuesta señaladas con las letras a., b., c., d. y e. Marque sólo una opción.

1. Durante la manipulación de alimentos, ¿qué prácticas higiénicas se deben tener?

a. Usar dotación limpia.
b. Lavarse y desinfectarse las manos.
c. Usar redecilla o cofia.
d. No usar accesorios.
e. Todas las anteriores.

2. Al servir alimentos se debe:

a. Evitar manejar dinero y servir alimentos.
b. Rascar la cabeza u otra parte del cuerpo.
c. Tomar los cubiertos por el mango.
d. Conversar sobre los alimentos.
e. Mascar Chicle

3. En la etapa de almacenamiento de alimentos se debe:

a. Asegurar que los cuartos de almacenamiento tengan la capacidad requerida.
b. Asegurar que los cuartos de almacenamiento estén limpios y ordenados.
c. Se aplica “primero en entrar, primero en salir”.
d. Se aplica control de temperatura.
e. Todas las anteriores.

4. ¿Cuál es el rango de temperatura donde los alimentos (de mayor riesgo) están en peligro por crecimiento de microorganismos?

a. Menor de 4° C.
b. Entre 4 y 60° C.
c. Mayor de 60° C.
d. Menor de -18° C (congelación).
e. Mayor de 100° C.

5. Al diligenciar un formato de trazabilidad:

a. Se escribe la información al otro día de la operación.
b. No es necesario firmar, ni poner el nombre ni el apellido del responsable.
c. Se escriben solo los datos que se encuentren bien.
d. Se escriben todos los datos completos, reales y con letra clara.
e. Se escribe la información al terminar la semana.

6. Si va a realizar la limpieza y desinfección de un equipo y no sabe cómo hacerlo. Usted:

a. Lo deja sucio.
b. Realiza la actividad como usted cree.
c. Espera a que otro compañero venga y lo lave.
d. Le pide a alguien o usted mismo ingresa a F1 para descargar el instructivo de limpieza y desinfección y realiza la limpieza como este lo indica.
e. Lo limpia al otro día.