Servicio Nacional De Aprendizaje "SENA"
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Instructor: JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ.
Ing. Agroindustrial

EVALUACIÓN DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

Fecha _____

Estimado Aprendiz, a Continuación, usted encontrara 14 preguntas de selección múltiple, marque con una **X** la respuesta que sea correcta. El presente cuestionario se aprueba con 10 respuestas correctas.

1. **En caso de padecer vomito y/o diarrea, el manipulador de alimentos debe:**

a) Tomar algún medicamento y seguir trabajando con normalidad a no ser que nos resulte imposible.

b) Acudir al médico e informar al responsable de la empresa acerca del problema que presenta a fin de no manipular alimentos.

c) Comunicarlo al responsable y tomar algún medicamento para seguir trabajando con alimentos.

2. **Respecto a la ropa de trabajo del manipulador de alimentos:**

a) El color no importa, la única indicación es que esté limpia y huela rico.

b) Si estamos limpios y aseados también podemos utilizar ropa normal de salir de cualquier color.

c) Debe tener uso exclusivo, ser de muda diaria y de color claro para detectar suciedad.

3. **Entre los alimentos más involucrados en la Salmonella podemos destacar:**

a) Solo las fruta.

b) Carne cruda, huevos, frutas y verduras.

c) Todos los alimentos, Helados y Postres.

4. **Se considera contaminación cruzada:**

a) Cortar con un cuchillo tomates y luego embutido.

b) Almacenar lechugas y carne guisada juntos y en la misma cámara.

c) Cortar en una tabla vegetales y después carne.

d) Todo lo anterior es cierto.

5. **¿Qué es un Alimento Inocuo?**

a) Alimento que necesita baja temperatura para su conservación.

b) Alimento que se ha alterado por efecto de la naturaleza.

c) Alimento apto para el consumo humano.

d) Alimento copia de otro alimento de diferentes características.

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

6. ¿Cuál de los siguientes son métodos de conservación?

a) Empaque al vacío, Ahumado, Acidificado, adición de Cloro.

b) Salazón, Frio, Deshidratación, Ahumado.

c) Ahumado, adición de detergente, Frio, Calor.

7. ¿Qué es un Alimento Perecedero?

a) Alimento apto para el consumo humano.

b) Alimento copia de otro alimento de diferentes características.

c) Alimento que se ha alterado por efecto de la naturaleza.

d) Alimento que se daña fácilmente y necesita métodos de conservación.

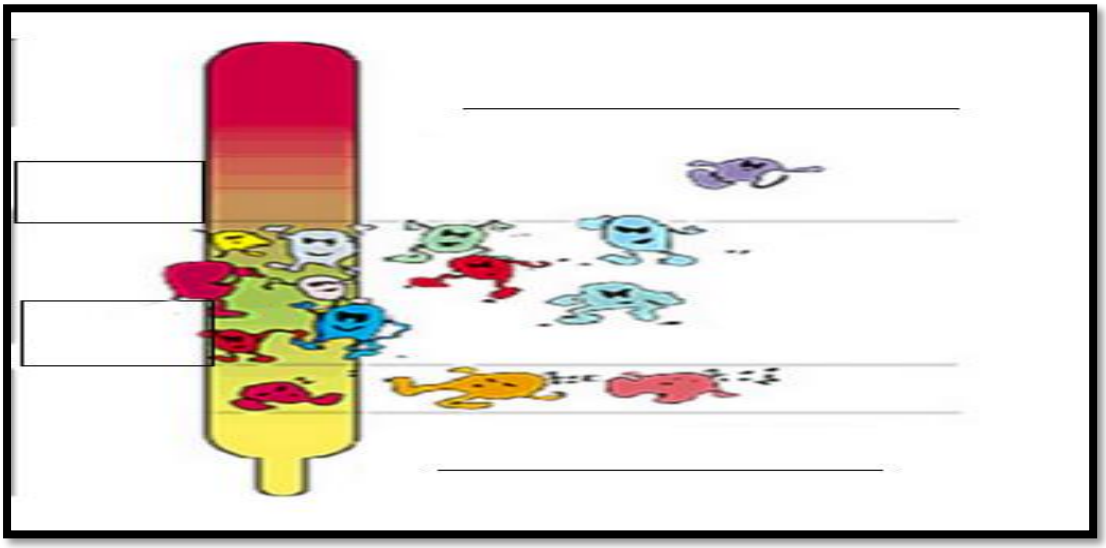
8. ¿Cuál es el equipo destinado a la cocción de los alimentos?

a) La Despulpadora

b) En la Marmita

c) El Túnel de Exhasting

9. Coloque las temperaturas en los cuadros y en las líneas lo que sucede con las bacterias



10. Las Tablas y Utensilios de madera están prohibidas porque:

a) Se estropean mucho y son muy caras.

b) son menos útiles que las de plástico.

c) son porosas (pueden retener alimentos y humedad) y pueden astillarse.

d) No están prohibidas.

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

11. ¿Cuál es el nombre del Instructor?

a) Jimmy Fernando Hernández Avilez.

b) Jimmy Ferney González Avilez.

c) Jimmy Ferney Hernández Avilez.

d) Jimmy Fernando González Avilez.

12. Relacione con una flecha los términos que correspondan En la disposición de residuos sólidos entre los dos listados:

COLOR AZUL	RESIDUOS RECICLABLES
COLOR VERDE	RESIDUOS ORDINARIOS
COLOR GRIS	RESIDUOS PELIGROSOS
COLOR ROJO	RESIDUOS REUTILIZABLES O APROVECHABLES

13. ¿Qué diferencia la limpieza de la desinfección?

a) No existe diferencia entre ambas.

b) La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante agua y detergente sin olor. En cambio, la desinfección (mediante desinfectantes debidamente autorizados) eliminará las bacterias.

c) La limpieza elimina la suciedad y restos orgánicos mediante desinfectantes debidamente autorizados. En cambio, la desinfección (mediante agua y detergente sin olor) eliminará las bacterias.

14. Que significan las siglas BPM y ETA

BPM: _____

ETA: _____

Aprobó ☐ No Aprobó ☐

Logros Faltantes:

Nombre Aprendiz _____ Firma Instructor _____

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

Servicio Nacional De Aprendizaje "SENA"

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Instructor: JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ.

Ing. Agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO

Los cuadrados mágicos son distribuciones de números en celdas que se disponen formando un cuadrado, de forma que la suma de cualquiera de las filas, de cualquiera de las columnas y de las dos diagonales principales da siempre el mismo resultado. Al número resultante se le denomina "constante o suma mágica".

Problema

Para resolver estos cuadrados mágicos, se deben trasladar los números que se encuentra en las casillas al cuadrado para cumplir con la regla de oro: La suma de cada fila, columna y diagonal debe ser *__65__.

2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
									X		

	5	21		15
	9	25	19	
		1		20
	13	7	23	
17		11	3	

Éxitos

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"