



PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

- Un manipulador de alimentos es:
 - Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - ☒ Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Ninguna de las anteriores.
- Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - Contaminación transversal
 - ☒ Limpieza y desinfección
 - Contaminación cruzada
 - Contaminación dirigida
- Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - ETS
 - ☒ ETAS
 - O.M.S.
 - Ninguna de las anteriores
- Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - ☒ Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - Perecederos, semi-perecederos y no perecederos
 - Frescos, enlatados y empacados al vacío.
- La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - Desinfección
 - ☒ Limpieza
 - Esterilización
 - Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Graciela Nolasco

GFPI-F-135 V01



PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

- Un manipulador de alimentos es:
 - Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - ☒ Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Ninguna de las anteriores.
- Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - Contaminación transversal
 - ☒ Limpieza y desinfección
 - Contaminación cruzada
 - Contaminación dirigida
- Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - ETS
 - ☒ ETAS
 - O.M.S.
 - Ninguna de las anteriores
- Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - ☒ No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - Perecederos, semi-perecederos y no perecederos
 - Frescos, enlatados y empacados al vacío.
- La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - Desinfección
 - ☒ Limpieza
 - Esterilización
 - Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Anja Paola Camargo

GFPI-F-135 V01



PRUEBA DE RECONOCIMIENTO DE APRENDIZAJES PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.2 (48 HORAS)
- Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

- Un manipulador de alimentos es:
 - Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - ☒ Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - Ninguna de las anteriores.
- Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - Contaminación transversal
 - ☒ Limpieza y desinfección
 - Contaminación cruzada
 - Contaminación dirigida
- Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - ETS
 - ☒ ETAS
 - O.M.S.
 - Ninguna de las anteriores
- Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - ☒ Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - Perecederos, semi-perecederos y no perecederos
 - Frescos, enlatados y empacados al vacío.
- La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - Desinfección
 - ☒ Limpieza
 - Esterilización
 - Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Mercedes S

GFPI-F-135 V01