



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

1. 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.

2. 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

3. 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.

4. 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.

5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:

- Desinfección
- Limpieza
- Esterilización
- ☒ Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: ANDREA BRAVO

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

1. 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.

2. 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

3. 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.

4. 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.

5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:

- Desinfección
- ☒ Limpieza
- Esterilización
- Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: JENS CARDO

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

1. 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.

2. 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

3. 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.

4. 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.

5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:

- ☒ Desinfección
- Limpieza
- Esterilización
- Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Julio Rubio

GFPI-F-135