



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:
a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
☒ b. 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.
c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
d. 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.
a. Contaminación transversal
b. Limpieza y desinfección
☒ c. Contaminación cruzada
d. Contaminación dirigida
3. Estas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
a. ETS
☒ b. ETAS
c. O.M.S.
d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
☒ c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
☒ a. Desinfección
b. Limpieza
c. Esterilización
d. Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Erika Alexandra Moroy

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:
a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
☒ b. 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.
c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
d. 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.
a. Contaminación transversal
☒ b. Limpieza y desinfección
c. Contaminación cruzada
d. Contaminación dirigida
3. Estas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
a. ETS
b. ETAS
☒ c. O.M.S.
d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
☒ a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
☒ b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
a. Desinfección
☒ b. Limpieza
c. Esterilización
d. Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Lina Alejandra Arango

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:
a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
☒ b. 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.
c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
d. 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.
a. Contaminación transversal
☒ b. Limpieza y desinfección
c. Contaminación cruzada
d. Contaminación dirigida
3. Estas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
a. ETS
☒ b. ETAS
c. O.M.S.
d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
☒ a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
☒ b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
☒ a. Desinfección
b. Limpieza
c. Esterilización
d. Contaminación

NOMBRE DEL APRENDIZ: Cristina Villa

GFPI-F-135 V01