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"

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 19/07/2023

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"

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"

Powered by CamScanner