



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 encontrará 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 29/07/2023

Estimado Aprendiz, a Continuación, usted encontrará 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 encontrará 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"