SENA SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EVALUACION DE CONOCIMIENTOS

1. El lavado de manos debe cumplir con las técnicas de limpieza y desinfección. Así pues, en el lavado de manos se aplica jabón con el objetivo de

A. limpiar las uñas. B. remover la suciedad.

C. disminuir la suciedad. D. reducir el tiempo de lavado

2. Un tendero aplica la técnica de lavado de manos para evitar contaminar el producto y lo realiza de acuerdo al protocolo que establece

A. aplicar agua, desinfectar las palmas, dedos, luego enjabonar y secar.
B. aplicar jabón, humedecer las palmas, dedos, luego desinfectar y secar.
C. humedecer las manos, aplicar jabón, frotar las palmas dedos, luego enjuagar y secar.
D. humedecer las manos, aplicar alcohol, frotar las palmas, dedos, luego enjuagar y secar.

3. El operario manipulador de alimentos, debe lavar y secar sus manos para reducir los riesgos de contaminación. Así pues, la acción de secar las manos evita el crecimiento de
A. macroorganismos. B. microorganismos. C. uñas y células. D. uñas y cutículas

4. En la industria alimentaria existen variedad de alimentos cuyo rango de peligrosidad debe tomarse en cuenta a la hora de manipularlos y mantener la inocuidad del alimento. Según el procedimiento técnico y las buenas prácticas de manufactura un alimento como las carnes rojas y blancas, son alimentos cuyo rango de peligrosidad es
A. bajo B. medio -bajo C. medio-alto D. alto

5. Los alimentos contaminados no siempre muestran señales evidentes de deterioro. Por tanto, en los alimentos envasados es fundamental aceptarlo o rechazarlo en función de la fecha de
A. almacenamiento, registrada en el formato de compras.
B. caducidad, indicada en el envase.
C. consumo preferente, indicada en el envase.
D. producción, registrada en la etiqueta.

6. En las empresas de alimentos de alto, mediano y bajo riesgo los equipos, utensilios y áreas de trabajo se deben sanitizar. De acuerdo a legislación vigente y la técnica de limpieza y desinfección, cuando se hace la operación de limpiar, se eliminan
A. materias extrañas y microrganismos que no son deseables.
B. microorganismos y las células vegetativas de los mismos
C. sustancias extrañas, bacterias, hongos, levadura y mohos.
D. residuos de alimentos extraños, indeseables u otras materias.

7. En la industria de alimentos en los casos que sea necesario el uso del tapabocas, debe usarse acorde con las buenas prácticas de manufactura. Por lo anterior, manteniendo los requisitos para la utilización de vestimenta de trabajo, la forma correcta de colocar el tapabocas es

A. cubriendo boca y nariz. B. debajo de la nariz y boca.
C. cubriendo boca y barbilla. D. cubrir nariz, boca y barbilla.

8. En un asadero de pollo si no se cuenta con materias primas de calidad y practica adecuadas de manipulación adecuada de alientos fácilmente se puede generar en el consumidor una enfermedad transmitida por alimentos, como la salmonella producto de una contaminación biológica. Por consiguiente, la salmonella es microorganismo del tipo

A. hongo. B. levadura. C. parásito. D. bacteria.

9. La separación de residuos cumple con procedimiento técnico y normativa ambiental. Es así que de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019, en todo el territorio nacional los residuos orgánicos aprovechables se depositan en bolsa o caneca de color

A. rojo. B. verde. C. negro. D. blanco.

10. Durante la ejecución de actividades, el registro de información relacionada con la limpieza debe estar acorde con el procedimiento técnico. Según lo anterior, la limpieza de pisos, paredes y superficies debe realizarse y registrarse con una periodicidad

A. semanal. B. diaria. C. mensual. D. esporádica