

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN			
PRUEBA DE CONOCIMIENTO			
FECHA DE APLICACIÓN:	28/05/2024	Código de FICHA	2990440
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS		
INSTRUCTOR:	RAFAEL CAMARGO MENDOZA		
APRENDIZ:			
		GUÍA DE APRENDIZAJE No:	1
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:			
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	RECONOCE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.		
CUMPLE/ NO CUMPLE:			

INSTRUCCIONES GENERALES:

Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrrable.
- ✓ Contestar todas las preguntas marcando con una X la (s) respuesta (s) correcta (s). En caso de cometer un error, para corregir la respuesta tachar totalmente la letra inicialmente elegida y volver a marcar.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

DURACIÓN: Tiempo para la prueba es de 60 minutos

CUESTIONARIO

De acuerdo al enunciado seleccione la respuesta correcta:

1. Cuando un manipulador pasa de manejar materias primas a manipular alimentos procesados sin lavarse las manos entre ambas fases, a esto se le considera:
 - a) Intoxicación alimentaria
 - b) Infección alimentaria
 - c) Contaminación cruzada
 - d) Todas la anteriores

2. ¿Son objetivos del Codex alimentarius?
 - a) Proteger la salud de los consumidores
 - b) Regular las normas de todos los países miembros
 - c) Garantizar el comercio de forma justa entre las naciones
 - d) a y b
 - e) a y c
3. Cuando se consume un alimento que posee microorganismos causando enfermedad se conoce como:
 - a) Desinfección
 - b) BPM
 - c) Infección
 - d) a y c
4. Microorganismos capaces de generar una enfermedad
 - a) Benéficos
 - b) Patógenos
 - c) Endémicos
 - d) Todos los anteriores
5. La eliminación de microorganismos se conoce como:
 - a) Limpieza
 - b) Ornato
 - c) Desinfección
 - d) Lavar
 - e) a y d
6. La “zona de peligro” en el manejo de los alimentos se conoce por presentar temperaturas de
 - a) 0 – 5 °c
 - b) Mayores de 60
 - c) 5 – 60 °c
 - d) -18 – 0 °c
 - e) Ninguna de las anteriores
7. La “zona de seguridad” en el manejo de los alimentos se conoce por presentar temperaturas de:
 - a) 0 – 5 °c
 - b) Mayores de 60
 - c) 5 – 60 °c
 - d) -18 – 0 °c
 - e) Ninguna de las anteriores

8. Una de las siguientes practicas no hace parte de las practicas generales de higiene personal del manipulador:
- a) Baño diario
 - b) Lavado de cabello
 - c) Uniforme de color oscuro
 - d) Uñas limpias y cortas
 - e) Todas las anteriores

Firma del Instructor

Firma del Aprendiz

DOCUMENTO NO CONTROLADO