SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

Nombre del Aprendiz: Karen Lizeth Moreno Oyuela		No. De Identificación: 1070515179	
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja" - Espinal		Regional: Tolima	
Nombre del Programa de Formación: Manipulación de Alimentos			Código: 06000013
Competencia: Aplicación de la legislación alimentaria para el manejo de los alimentos			Código: 290801023
Fecha 03-12-24	Ficha de Caracterización No: 2494836	Juicio de Evaluación:	

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la capacitación
El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: 2 hora

Lea atentamente y responda, según corresponda:

1. Defina los siguientes conceptos:
   a) Alimento: Un alimento es aquello que se consume a diario
   b) INVIMA: es la encargada de vigilar y controlar.
   c) Desinfección: la desinfección es aquella limpieza que mata microorganismos
   d) ETA'S: Son aquellas enfermedades producidas por alimentos
   e) Limpieza: es aquello que limpia un lugar espacio a simple vista

2. Enumere 3 ingredientes activos desinfectantes empleados en la industria alimentaria:
   a) hipoclorito
   b) Yodo detergente
   c) Jabon neutro

3. Indique Cuáles son los principales decretos y resoluciones que hacen parte de la Normatividad Sanitaria para Alimentos en Colombia
   a) 2674 - 2013
   b) Articulo 11
   c)

4. Mencione las principales autoridades sanitarias en el país:
   a) invima
   b)
   c)
   d)

5. Indique los rangos de temperatura adecuados para la conservación de los alimentos, y el porqué de su importancia:

de 0 a 6 grados o de 8-9 grados la importancia es porque debido a la temperatura a si mismo se conserva un alimento sin temperatura se descompone

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

6. Completar la frase indicada para el espacio en blanco:

a) El Invima, es la autoridad sanitaria colombiana, encargada de vigilar y controlar la fabricación y distribución de alimentos y productos farmacéuticos, buscando proteger y promover la salud de la población.

b) El _____ _____, código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a una persona a fabricar, procesar, envasar y distribuir productos alimenticios de alto riesgo en el país.

c) _____, _____, _____, son tipos de calidad que definen a los productos alimenticios.

d) Los _____, _____ y _____, Son agentes contaminantes que pueden llegar al producto a través de cualquier eslabón de la cadena productiva.

e) _____ de _____, es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Marcar con una X, la respuesta (s) correcta (s):

7. Cuáles de los siguientes son métodos para conservación de los alimentos:

a) Filtración (X)
b) Refrigeración (X)
c) Centrifugación ( )
d) Pasteurización ( )
e) Salazón - salación (X)

8. ¿Cuáles de los siguientes residuos pueden ser reciclados?

a) Residuos de alimentos (X)
b) Colillas de cigarrillos ( )
c) Plástico en buen estado (X)
d) Cartón (X)
e) Reactivos químicos ( )

15 L X 250 PPM
525 % X 10 = 71.42

9. Cuantos ml de Hipoclorito de Sodio se requieren para desinfectar una cubeta de huevos, teniendo para ellos un recipiente con capacidad de 15 L, y disponiendo para ello BLANCOX con una concentración de 5.25 %. Realizar los respectivos cálculos.

PPM 5.25 % X 10 X 250 ppm = 8.75
15 L
111111 X 10

10. -Relacionar los conceptos de la columna 3, con las definiciones de la columna 2, indicando la letra que corresponda en la columna 1:

LETRA	DEFINICIÓN	CONCEPTO
E	Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.	A: Alimento adulterado
A	Alimento al cual se le han sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.	B: Limpieza
H	Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número	C:Higiene de alimentos

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

Nombre del Aprendiz: Hur Josaphat Zarate Aldana		**No. De Identificación:** 1125348252	
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja" - Espinal		**Regional:** Tolima	
Nombre del Programa de Formación: Manipulación de Alimentos			**Código:** 06000013
Competencia: Aplicación de la legislación alimentaria para el manejo de los alimentos			**Código:** 290801023
Fecha: 03-12-24	**Ficha de Caracterización No:** 2994836	**Juicio de Evaluación:**	

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la capacitación
El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: 2 hora

Lea atentamente y responda, según corresponda:

1. Defina los siguientes conceptos:
   a) Alimento: Todo aquello que demtrentes y beneficie el cuerpo humano, sea procesado ono.
   b) INVIMA: Entidad la cual se encarga de ver la inocuidad de los alimentos
   c) Desinfección: Proceso de limpieza mas profunda en el cual se trata de eliminar bacterias, etc
   d) ETA´S: Enfermedades transmitidas por Alimentos
   e) Limpieza: Retirar los residuos visibles del area

2. Enumere 3 ingredientes activos desinfectantes empleados en la industria alimentaria:
   a) Hipoclorito del sodio
   b) Acido acetico
   c) Alcohol

3. Indique Cuáles son los principales decretos y resoluciones que hacen parte de la Normatividad Sanitaria para Alimentos en Colombia
   a) 2674 - 2013
   b) HACCAP
   c) ISO 22000

4. Mencione las principales autoridades sanitarias en el país:
   a) INVIMA
   b) ~~HACCAP~~
   c) Ministerio de salud
   d) Secretaria de salud

5. Indique los rangos de temperatura adecuados para la conservación de los alimentos, y el porqué de su importancia:

0°-4°C se utiliza para la refrigeración de los alimentos ya que a esta temperatura, hace que los microorganismos paren su funcionamiento.

-1°-18°C se congela los alimento. parando el proceso de descomposición. Ambos rangos son para mantener y darle mas vida util al alimento.

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

6. Completar la frase indicada para el espacio en blanco:

a) El INVIMA, es la autoridad sanitaria colombiana, encargada de vigilar y controlar la fabricación y distribución de alimentos y productos farmacéuticos, buscando proteger y promover la salud de la población.

b) El permiso sanitario, código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a una persona a fabricar, procesar, envasar y distribuir productos alimenticios de alto riesgo en el país.

c) Aceptable, rechazable, _____, son tipos de calidad que definen a los productos alimenticios.

d) Los microorganismos bacterias y virus, Son agentes contaminantes que pueden llegar al producto a través de cualquier eslabón de la cadena productiva.

e) Manipulador de alimentos, es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Marcar con una X, la respuesta (s) correcta (s):

7. Cuáles de los siguientes son métodos para conservación de los alimentos:

a) Filtración ( )
b) Refrigeración (X)
c) Centrifugación ( )
d) Pasteurización (X)
e) Salazón - salación (X)

8. ¿Cuáles de los siguientes residuos pueden ser reciclados?

a) Residuos de alimentos ( )
b) Colillas de cigarrillos ( )
c) Plástico en buen estado (X)
d) Cartón (X)
e) Reactivos químicos ( )

9. Cuantos ml de Hipoclorito de Sodio se requieren para desinfectar una cubeta de huevos, teniendo para ellos un recipiente con capacidad de 15 L, y disponiendo para ello BLANCOX con una concentración de 5.25 %. Realizar los respectivos cálculos. $\frac{15\ l \times 250\ ppm}{5.25\% \times 10} = \frac{3750}{525}$

10. -Relacionar los conceptos de la columna 3, con las definiciones de la columna 2, indicando la letra que corresponda en la columna 1:

LETRA	DEFINICIÓN	CONCEPTO
E	Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.	A: Alimento adulterado
A	Alimento al cual se le han sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.	B: Limpieza
H	Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número	C:Higiene de alimentos

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

Nombre del Aprendiz: Carlos Andres Orjuela Rubiano	No. De Identificación: 1005 778 422	
Centro de Formación: Centro Agropecuario "La Granja" - Espinal	Regional: Tolima	
Nombre del Programa de Formación: Manipulación de Alimentos		Código: 06000013
Competencia: Aplicación de la legislación alimentaria para el manejo de los alimentos		Código: 290801023
Fecha: 03/12/24	Ficha de Caracterización No: 2994836	Juicio de Evaluación:

La siguiente prueba busca evaluar los conocimientos adquiridos por los aprendices durante la capacitación
El tiempo estimado para el desarrollo de la prueba es: 2 hora

Lea atentamente y responda, según corresponda:

1. Defina los siguientes conceptos:
   a) Alimento: Suministro que brinda al cuerpo vitaminas carbohidratos Funcion. para su exelente
   b) INVIMA: verifica que los procesadores de alimento cumplan con las regla de higiene
   c) Desinfección: Proceso que se hace antes y despues de la produccion para
   d) ETA´S: Enfermedades transmitidas por alimentos
   e) Limpieza: proceso en el cual se elimitan todas las impurezas fisicas que se encuentren en ambiente de proceso de alimentos
2. Enumere 3 ingredientes activos desinfectantes empleados en la industria alimentaria:
   a) hipoclorito de sodio
   b) amonio cuaternario
   c) Del desinfectante o yodo
3. Indique Cuáles son los principales decretos y resoluciones que hacen parte de la Normatividad Sanitaria para Alimentos en Colombia
   a) Decreto 1994
   b) resolucion 2674
   c) normativa ISO 14001
4. Mencione las principales autoridades sanitarias en el país:
   a) INVIMA
   b) Secretaria de Salud
   c) Control y calidad de los alimentos
   d) laboratorios autorizados
5. Indique los rangos de temperatura adecuados para la conservación de los alimentos, y el porqué de su importancia:

Hay muchos rangos de temperatura, algunas alteran los alimentos y otras los Conservan
Para los productos que tienen muy poco % de agua pueden ser almacenados a temperatura ambiente que varia entre 17C a 28C
En otros casos cuando el alimento necesita refrigeracion como algunas hortalizas y frutas, leches se almacena a una temperatura de 0C o 4C ya que su % de agua aumenta un poco mas. y cuando tratamos de congelar es porque % de agua vamos alla y pues para conservar los alimento y no pierdan sus nutriente Bitaminas proteinas y carbohidratos los congelamos a una temperatura de -18°C a -30°C para que se conserve asi logramos tener los alimentos almacenados con la inocuidad necesaria para el consumidor

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

6. Completar la frase indicada para el espacio en blanco:

a) El INVIMA, es la autoridad sanitaria colombiana, encargada de vigilar y controlar la fabricación y distribución de alimentos y productos farmacéuticos, buscando proteger y promover la salud de la población.

b) El Curso de manipulacion código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a una persona a fabricar, procesar, envasar y distribuir productos alimenticios de alto riesgo en el país.

c) Perecederos, inocuos, alterados, son tipos de calidad que definen a los productos alimenticios.

d) Los microorganismo animales y Bacterias, Son agentes contaminantes que pueden llegar al producto a través de cualquier eslabón de la cadena productiva.

e) Manipulador de alimentos, es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Marcar con una X, la respuesta (s) correcta (s):

7. Cuáles de los siguientes son métodos para conservación de los alimentos:

a) Filtración ( )
b) Refrigeración ( )
c) Centrifugación ( )
d) Pasteurización (X)
e) Salazón - salación ( )

8. ¿Cuáles de los siguientes residuos pueden ser reciclados?

a) Residuos de alimentos ( )
b) Colillas de cigarrillos ( )
c) Plástico en buen estado (X)
d) Cartón (X)
e) Reactivos químicos ( )

5.25
5.75
5.25
5.25
5.25
26.25
25-25
50.50

9. Cuantos ml de Hipoclorito de Sodio se requieren para desinfectar una cubeta de huevos, teniendo para ellos un recipiente con capacidad de 15 L, y disponiendo para ello BLANCOX con una concentración de 5.25 %. Realizar los respectivos cálculos. 15 x 250 ppm / 10 x 5.25 % = 3750 / 2500 = 3750 (2500) / 1750 11 ML = 175 ML de HipoClorito

10. -Relacionar los conceptos de la columna 3, con las definiciones de la columna 2, indicando la letra que corresponda en la columna 1:

LETRA	DEFINICIÓN	CONCEPTO
E	Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.	A: Alimento adulterado
A	Alimento al cual se le han sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.	B: Limpieza
H	Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número	C:Higiene de alimentos

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CUESTIONARIO

	de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.	
C	Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.	D:Insumo
I	Tipo de alimento que se designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;	E Actividad de Agua
J	Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.	G:Materia Prima
D	Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.	H:Desinfección
G	Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.	I:Alimentos falsificado
B	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.	J:Infestación

11. Defina los siguientes términos:

Manipulador de alimentos: toda persona que tiene contacto con los alimentos
BPM: buenos procedimientos que se hacen con la higiene de cada para los procesos
Registro Sanitario: se utiliza donde compruebe que el producto esta registrado
ETA´S: enfermedades transmitidas por alimentos
INVIMA: se encarga de vigilar y controlar la fabricacion distribucion de alimentos y productos farmaceuticos

12. ¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo en salud pública?

Carnicos, lacteos

13. Resolución por medio de la cual se reglamenta la fabricación, comercialización y expendio de alimentos en Colombia es 2674 del año 2013.

14. Indique dos beneficios para una empresa al estar certificada en BPM:

a. Mejor calidad del producto terminado
b. trazabilidad con paso a paso
c. se solucionara al mejor las novedades gracia ala tracabilidad

15. ¿Cuál es la diferencia entre permiso y registro sanitario?

permiso: donde se aprueba a una persona natural o Juridica para producir alimentos
registro: es cuando el alimento ya tiene comercializacion solo en mi ciudad cinoa nivel nacional

16. Los subprogramas del Plan básico de saneamiento son

a. Potabilidad de agua
b. limpieza y desinfeccion
c. manejo de residuos
d. Control de plagas

17- Enumer 15 practicas higiénicas que deben cumplir los manipuladores de alimentos:

a. haceo personal
b. lavado de manos
c. usos cortas
d. indumentaria adecuada
e. Conocimiento