

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		Fecha: Febrero 2022
	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUESTIONARIO		

Centro de Formación: Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial			
Programa d formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	No de Ficha:	
Actividad correspondiente a la guía de aprendizaje:			
Competencia asociada:			
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:			
Fecha de aplicación:			
EVIDENCIA: Cuestionario			
Criterios de evaluación			
Tipo de evidencia:	Desempeño	Conocimiento	X
Nombre del aprendiz:			

EL TALLER CONSTA DE DOS PARTES: **Primera parte: CUESTIONARIO**

Escriba F si es Falso ó V si es Verdadero. En caso de ser falso, describa el por qué			
ITEM	Variables/ indicadores	Observaciones	
		F	V
1	Una ETA es una evaluación de calidad que se le hacen a los alimentos		
2	Desinfección es el proceso de quitar y eliminar absolutamente todos los microorganismos		
3	La norma donde están descritos los requisitos que debe cumplir un manipulador de alimentos es el Decreto 3075		
4	Un alimento de alto riesgo es aquel que puede hacer daño		
5	La temperatura que genera Muerte a los microorganismos esta entre 5°C- 60°C		
6	El certificado en manipulación de alimentos no es necesario para los conductores de los vehículos que transportan alimentos		
7	Los alimentos se mantienen seguros con solo un buen proceso de Limpieza con agua y jabón		
8	Solo los peligros Químicos son los que pueden causar la muerte		
9	Los peligros Biológicos son ocasionados por todo tipo de microorganismo		
10	Un alimento alterado es aquel que involucra engaño por el fabricante		
11	Los programas del plan de saneamiento básico son dos: Limpieza y desinfección y trazabilidad.		
12	El programa de trazabilidad es importante porque se puede identificar la procedencia del alimento y todo su recorrido en su transformación		

 SENA Servicio Nacional de Aprendizaje	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN CUESTIONARIO	Fecha: Febrero 2022
---	--	------------------------

13.	La salmonella y la E. Coli son microorganismos causantes de Enfermedades transmitidas por alimentos			
14.	Cuando se manejan pocos alimentos y poco inventario no es necesario rotular			
15.	Los programas que componen el plan de saneamiento básico son: Limpieza y desinfección, control de proveedores, Control de plagas, trazabilidad			
16.	El código del Lote es asignado por el INVIMA y sirve para almacenamiento			
17.	Los desinfectantes son mas eficaces si se utilizan solo con agua			
18.	El almacenamiento de productos compatibles está relacionado con la contaminación cruzada			
19.	Todas las áreas que tienen contacto con el alimento se le deben aplicar buenas prácticas de manufactura			
20.	El eslabón donde se realiza la transformación de los alimentos es competencia (Vigilado) por el INVIMA			
21.	El color del uniforme para el manipulador de alimentos debe ser estrictamente blanco			
22.	La mejor forma de controlar plagas es con la fumigación			
23.	Para potencializar la eficacia del hipoclorito como desinfectante se puede mezclar con detergente y otras sustancias de limpieza			
24.	El registro sanitario se le da a los alimentos de bajo riesgo			
25.	El concepto sanitario es la evaluación de las buenas prácticas de manufactura (BPM)			

Juicio de valor:	Aprobado		No aprobado		
------------------	----------	--	-------------	--	--

Firma del Instructor – Tutor

Firma del Aprendiz

CONTROL DEL DOCUMENTO

Elaboró	Cargo - Dependencia	Fecha
Elizabeth Gelves Díaz	Instructor Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	3 de febrero 2019

CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes al instrumento)

Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio