SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJECENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA	05/03/2025
FORMACION	Elaboración de conservas de frutas y hortalizas
FICHA	3382870
NOMBRE	CARLOS EDUARDO LOPEZ

A continuación, encontrará una serie de preguntas, cada una con un enunciado y cinco opciones de respuestaseñaladas con las letras a., b., c., d. y e. Marque las opciones que crea verdaderas.

1. Durante la manipulación de alimentos, ¿qué prácticas higiénicas se deben tener?

a. Usar dotación limpia.
b. Lavarse y desinfectarse las manos.
c. Usar redecilla o cofia.
d. No usar accesorios.
(e.) Todas las anteriores.

2. Al servir alimentos se debe:

(a.) Evitar manejar dinero y servir alimentos.
b. Rascar la cabeza u otra parte del cuerpo.
c. Tomar los cubiertos por el mango.
d. Conversar sobre los alimentos.
e. Mascar chicle.

3. En la etapa de almacenamiento de alimentos se debe:

a. Asegurar que los cuartos de almacenamiento tengan la capacidad requerida.
b. Asegurar que los cuartos de almacenamiento estén limpios y ordenados.
c. Se aplica "primero en entrar, primero en salir".
d. Se aplica control de temperatura.
(e) Todas las anteriores.

4. ¿Cuál es el rango de temperatura donde los alimentos (de mayor riesgo) están en peligro por crecimiento de microorganismos?

a. Menor de 4° C.
(b.) Entre 4 y 60° C.
c. Mayor de 60° C.
d. Menor de -18° C (congelación).
e. Mayor de 100° C.

5. La normatividad legal vigente correspondiente a requisitos sanitarios en Colombia:

a. Decreto 3075 de 1997
b. Resolución 2374 de 2013
(c.) Resolución 2674 de 2013
d. Decreto 2674 de 2013
e. Todas las anteriores

6. La diferencia entre Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria radica en:

a. El costo de proceso de obtención
(b.) El nivel de riesgo que genera el alimento
c. El tipo de alimento al que se trata
d. El tipo de proceso de obtención
e. La entidad competente que lo emite

7. El agua para procesar alimentos debe ser:

(a.) Potable, y cumplir con las normas de calidad.
b. Abundante y disponible para las diferentes actividades del establecimiento
c. Almacenada en un tanque que garantice la producción de un día de trabajo.
d. Turbia, con material particulado.
e. Todas las anteriores