



Servicio Nacional  
de Aprendizaje

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**  
**CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA**  
**FORMACION COMPLEMENTARIA**



- Juliana Barón Rodríguez
- Kevin Peña Vergara
- Juliana Laya Pérez

La higiene y manipulación adecuada de los alimentos son pilares fundamentales para garantizar la inocuidad y proteger la salud del consumidor. En este cuestionario, se evalúan los conocimientos básicos sobre las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013, norma que regula las condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y manipuladores de alimentos en Colombia. Su comprensión y aplicación son esenciales para todo aprendiz del SENA comprometido con la calidad, la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos.

1 ¿Cuál es el objetivo principal de la Resolución 2674 de 2013?

- a) Regular los precios de los alimentos
- ☒ b) Establecer los requisitos sanitarios para la fabricación y manipulación de alimentos
- c) Controlar la importación de materias primas
- d) Definir las porciones recomendadas por persona

2 ¿Qué condiciones debe cumplir un manipulador de alimentos antes de iniciar sus labores?

- a) Tener uñas largas y usar guantes
- ☒ b) Lavarse las manos, tener uñas cortas y usar ropa limpia
- c) Aplicar perfume y desinfectante
- d) Usar joyas y reloj

3 según la resolución, está prohibido que los manipuladores trabajen cuando presentan:

- a) Resfriados leves
- ☒ b) Enfermedades infectocontagiosas
- c) Cansancio o estrés
- d) Dolor de cabeza

4 ¿Qué elemento no debe utilizar un manipulador durante el trabajo?

- a) Gorro o redecilla
- b) Tapabocas
- ☒ c) Aretes, anillos o relojes
- d) Delantal

5 ¿Cuál es la temperatura segura para conservar alimentos refrigerados?

- ☒ a) Entre 0°C y 5°C
- b) Entre 10°C y 20°C
- c) Entre 30°C y 40°C
- d) A temperatura ambiente