Vileyi Lopez Rojas, Daniela Giraldo Garcia, Nataly Cruz Garzón, Daniela Manchola Torres

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
FORMACION COMPLEMENTARIA

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

6 ¿Qué se entiende por contaminación cruzada?

a) Cuando los alimentos pierden sabor
b) Cuando se mezclan alimentos de diferentes marcas
c) Cuando microorganismos pasan de un alimento crudo a uno listo para consumo
d) Cuando los alimentos se lavan con el mismo jabón

7 ¿Qué deben tener los lavamanos de las áreas de manipulación?

a) Solo agua
b) Jabón, toallas desechables y suministro de agua potable
c) Toalla de tela y espejo
d) Alcohol en gel únicamente

8 ¿Qué documento demuestra que el establecimiento está autorizado para fabricar o vender alimentos?

a) Licencia de funcionamiento municipal
b) Registro o notificación sanitaria del INVIMA
c) Certificado de Cámara de Comercio
d) Factura de compra de insumos

9 ¿Cada cuánto tiempo deben capacitarse los manipuladores en buenas prácticas de manufactura (BPM)?

a) Una vez en la vida laboral
b) De manera periódica y continua
c) Solo al iniciar el trabajo
d) Cada cinco años

10 ¿Qué acción forma parte del plan de saneamiento exigido por la resolución?
a) Decoración de las instalaciones
b) Limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas
c) Elaboración de menús
d) Control de precios de los alimentos

11. Según la Resolución 2674 de 2013, ¿cuáles son los requisitos que debe cumplir una persona para ser considerada manipuladora de alimentos?

1. Tener un curso de mínimo 8 horas sobre Buenas Practicas de Manufactura, Higiene, Limpieza y Desinfección.

2. Certificación Medica.

3. Examenes medicos