NOMBRE COMPLETO: _____

NUMERO DE CEDULA: _____

Por favor escoja la premisa que Ud considere sea la más acertada, conforme a la lectura previa del capítulo 3 “Personal manipulador de alimentos” de la resolución 2674 de 2013.

1. El manipulador de alimentos debe:

a. Tener la experiencia requerida para trabajar, conforme le fue enseñado.

b. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

c. Ir a trabajar todos los días para sacar la empresa adelante.

2. La constancia de la aptitud o no para la manipulación de alimentos depende de:

a. Lo que diga el dueño del establecimiento.

b. Como se sienta el empleado manipulador de alimentos.

c. La valoración médica.

3. Una persona que manipula alimentos debe:

a. Usar la ropa limpia para causar buena impresión.

b. Lavarse las manos cada vez que sale del baño.

c. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

4. Dentro de los requisitos de la vestimenta de trabajo del manipulador de alimentos, se tienen:

a. Usar ropa de color blanco, guantes y tapabocas.

b. Usar ropa de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

c. Usar ropa de cualquier color pero que este limpia.

5. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para:

a. Que se vea bien y de buena impresión:

b. Que no se caiga el dinero y se pierda.

c. Evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

6. Un manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

a. Falso

b. Verdadero

7. El manipulador de alimentos debe lavarse las manos:

a. Con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

b. Con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo y cada vez que salga y regrese al área asignada.

c. Antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

8. “Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje”, se hace para:

a. Evitar que aparezcan pelos en el alimento.

b. Dar la impresión de limpieza.

c. Se vea la persona como es en realidad.

9. El tapabocas debe:

a. Como dice su nombre, tapar únicamente la boca.

b. Cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento.

c. Cubrir la barbilla y la boca.

10. Mantener las uñas:

a. Cortas, limpias y sin esmalte.

b. Limpias.

c. Sin esmalte.

11. Es permitido utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

a. Verdadero

b. Falso

12. El calzado debe ser:

a. Cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

b. De caucho con tacón.

c. No importa siempre y cuando sea de zuela baja.

13. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

a. Falso

b. Verdadero

14. “El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos”, significa que:

a. Si tiene diarrea no debe ir a trabajar.

b. Si esta enfermo debe ir a trabajar por que si no va lo despiden del trabajo.

c. Se esta enfermo debe quedarse en la casa y no informarle al jefe.