



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Tener claras las normas de higiene como lo son lavar las manos, baño diario, Recoger el cabello entre otras.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- Utilizar siempre implementos adecuados como los cuchillos, tables etc.


3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- que el cliente sienta confianza al distribuir el producto ya que se maneja y se procesa con toda la sanidad que corresponde.

Laura Jarama

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Laura García

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PRUEBA DE CONOCIMIENTO	Bogotá, 3 de febrero de 2026
---	---	------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- ☒ a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ✓ V

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026


- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3.

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	---	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- asearme todos los días
- lavar me lugar de trabajo

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- compartiendo los conocimientos que nos dan en la empresa para concientizar a mi familia en cuestiones de buenas practicas

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- estar atento y c

Nobaldo Tamegosa
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Noberto Torregioza.*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varlas opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

✓ Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

✓ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- mantener aseado mi trabajo
- manejar una estante presentada personal

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- habiéndoles de la importancia de lavar las manos y los alimentos.


3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- viendome en excelentes condiciones de higiene.

Hasmir Leima

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Harmonia Leima.

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

✓ Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ✓ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

☒ c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

✓ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026


- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

✓ 1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Utilizar una excelente higiene personal

✓ 2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- Dandoles a conocer que hay enfermedades.

✓ 3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- Utilizar un mejor dialogo con los clientes y manifestando que hay enfermedades


NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

45/50.

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

David Rivas

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- ☒ a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


✓ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☐ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de febrero de 2026

- ✓ 1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

Desde mi entorno sería la utilización de Botocin completo, telas como Gomas, Guantes, batas y uniformes. Mantenerlos limpios y desinfectados.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en práctica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

Intentando como hacer un adecuado lavado de Alimentos y utensilios con los que se manipulan los alimentos.


- ✓ 3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

Mantener la higiene en los productos que son suministrados para la venta y consumo de Alimentos a los clientes.

Jonathan Domínguez
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

Jonathan De Jesus Domínguez

50/50.

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2025</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Jonathan Ramirez

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. **Varias opciones:** Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. **Verdadero/Falso:** Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2025</p>
---	--	-------------------------------------

✓ Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- ☒ a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


✓ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2025</p>
---	--	-------------------------------------

- ✦ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✦ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ✦ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Jonathan Domínguez*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- estar atenta siempre
- lavarme las manos

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- haciendo las cosas bien como tener una higiene adecuada

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- escuchando y acogiendo a realizar un mejor trabajo con buenos practicas de manipulación.

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

40/50

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:



Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- c. Una vez al año.
- ☒ d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2025

Respuesta Verdadero ____ Falso: 7

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

☒ a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

☒ c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

☒ f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F __ V 7

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

Cumplir con las instrucciones que se dan 3/3 E

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

Mostrando las consecuencias que pueden producir

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

las practicas de manipulación

Sergio Gonzalez

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2025

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Georgio Gonzalez

4/5 = 5

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Resposta

- ☒ a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- ☒ a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2020

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.


Éxitos,

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

50

3/3

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2020</p>
---	--	--

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Proveer a los colaboradores de la empresa conocimientos los cuales sean propios para una buena manipulación de alimentos.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- Los alimentos deben de ser lavados para evitar enfermedades todo esto se debe de repetir para poder ser controlado y evitar enfermedades.


3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- capacitar informes para evitar contaminación
- Recolectar quejas y reclamos, y poder solucionarlos.

Jenny Galindo R.

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50 / 5/5

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

✓ **1. Varias opciones:** Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


○ Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ✓ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

✓ **2. Verdadero/Falso:** Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

○ El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

Respuesta Verdadero ☒ Falso: ☒

✓ 3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

10 ☒ b. Gorro.

c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

☒ f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol. → en algunos casos

✓ 4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


10 El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ☒ V ☒

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

✓ Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------


- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Jenny Galindo*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3 = E

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

usar tapabocas, ponerse guantes, lavado de Manos ✓


2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

Lavandolos. ✓

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

usar todos los implementos de manipulación. ✓
(guantes, tapabocas,)


NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

5/5 = E

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Alejandro Razo Rodriguez*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

mantener uñas cortas, bañarse, lavarse los dientes



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de febrero de 2026

- ☒ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Calvin Jhon Rocio Rodriguez*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	---	--

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

3/3 = E

Aplicar siempre las buenas practicas de higiene, como lavarme las manos antes de manipular los alimentos, mantener limpio el espacio y evitar contaminación cruzada.


2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

Haciendo entender la importancia de la higiene y los riesgos de una mala manipulación de alimentos. También dando ejemplo en casa, manteniendo todo limpio, enseñando practicas seguras para prevenir enfermedades.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

Mejorar las practicas de higiene, ser más responsable con la manipulación y conservación de alimentos, mantener siempre limpio el lugar de trabajo y ofrecer un servicio con respeto, amable y calidad para garantizar la satisfacción y seguridad del cliente.

Mónica Patricia Molina Manjarres.
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

5/5 = E

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Mónica Patricia Molina Mangaricé*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de febrero de 2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno al mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Usar dotación completa
- Un aseo adecuado

3/3
E

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- Lavar los alimentos antes de cocinarlos
- Hervir agua

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- Concientizar a las Personas del buen aseo e higiene

Yenny Liliana Monrroyes Ramirez
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

5/5 E

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Geimy Liliana Mompotes Ramirez

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F. ✓ V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☒ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: Yenny Liliana Romero Ramirez

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Area personal adecuada
- Utilizar la indumentaria
-

$3/3 = E$


2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- es limpiar y esterilizar los alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- Dar a conocer que el area y la buena manipulación es adecuada.

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Jefferson David Valiente*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

S/S E

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ~~b. Gorro.~~
- ~~c. Tapones para los oídos.~~
- ~~d. Tapabocas.~~
- e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ~~g. Zapatos cerrados.~~
- ~~h. Overol.~~

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	---

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☐ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

usar guantes, tapaboca, gorro, etc

2/3 = S

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


alcutando las normas y cumpliendo los
Reglamentos

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

60% a mejorar el rendimiento Eficiencia y
comportamiento



NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Andrés Felipe Arango

485-5

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5

Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

a. Una vez por semana.


b. Una vez al mes.

☒ c. Una vez al año.

d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ Gorro.
- ☒ Tapones para los oídos.
- ☒ Tapabocas.
- ☒ Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ☒ Zapatos cerrados.
- ☒ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero ____ Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ Gorro.

☒ Tapones para los oídos.

☒ Tapabocas.

☒ Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ Zapatos cerrados.

☒ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta


	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

- X Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- X Cortar el cabello cada 15 días.
- X Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- X Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Oswaldo Gutierrez Azevedo*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS


	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--

- 3/3=E
- ✓ 1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?
 utilizar la indumentaria lavarse las manos

 - ✓ 2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores
 Informar que hay microorganismos que pueden afectar la salud

 - ✓ 3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente
 un buen proceso

Maria Aurora castillo Romo
 NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

4/5 = 5

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- ☒ a. Una vez por semana.
- ☐ b. Una vez al mes.
- ☐ c. Una vez al año.
- ☒ d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

✓ El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ☒ Falso: ☐

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- b. Gorro. ☒
- c. Tapones para los oídos. ☒
- d. Tapabocas. ☒
- e. Delantal. ☒
- f. Anillos y pulseras.
- g. Zapatos cerrados. ☒
- h. Overol. ☒

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ☐ V ☒

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☐ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Maria Aurora Castillo Reimer*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	---	--

✓ 1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- ① tener mi dotación completa
- ② Higienos y lavados de manos

$$3/3 = E$$


✓ 2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- ① Con el lavado de manos ante comidas y procesamientos

✓ 3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- ① tener buenas practicas en manipulación de los alimentos contando con todos los implementos necesarios.

Jennifer Beltrán Jarios.
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

4/5 = 8

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.
 Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- c. Una vez al año.
- ☒ d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

✓ 3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

f. Anillos y pulseras.

g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

✓ 4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

✓ 5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta


	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PRUEBA DE CONOCIMIENTO	Bogotá, 3 de febrero de 2026
---	---	------------------------------

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	---	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

teniendo un mejor Tratamiento hacia los alimentos
teniendo un lavado de manos y de instrumentos adecuados.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

teniendo orden
teniendo un horario y un espacio adecuado para la manipulación de alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

Primero mi actitud para que el cliente se sienta comodo
segundo mi forma de expresarme hacia los clientes.

Alexis Mompotes.
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Daíron Alexis Peragos Mompotes.

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

a. Una vez por semana.

☒ b. Una vez al mes.

c. Una vez al año.

d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ Gorro.

☒ Tapones para los oídos.

☒ Tapabocas.

☒ Delantal.

f. Anillos y pulseras.

g. Zapatos cerrados.

☒ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

un buen lavado de manos.

un buen manejo de los alimentos y de los instrumentos.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☒ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Alexis Mompotes*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- utilizar toda la dotación completa
- mantener una higiene adecuada

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- que laven los alimentos
- que cocinen bien los alimentos

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- escuchar los gustos para poder satisfacerlos

Anibal mousale Esteliz tuncay.
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

49/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Andrés Nicolás Enrique Gómez*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. **Varias opciones:** Pregunta de selección múltiple con única respuesta.
Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- c. Una vez al año.
- ☒ d. Cada seis meses.

2. **Verdadero/Falso:** Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- a. Cortar el cabello cada 15 días.
- g. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ✓ Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA CUESTIONARIO	Bogotá, 10 de febrero de 2026
---	--	-------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- aplicar y promover buenos practicos de higiene.
- mantener limpias y desinfectadas las superficies y utensilios

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- enseñándoles la importancia de la higiene y manipulación de alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- mantener una buena presentación personal
- atender a los clientes con respeto.

Laura Diaz Orozco
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

412/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL**NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:** Javiera Diaz Orozco

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ☒ Falso: ☐

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- ☒ a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ☐ V ☒

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de febrero de 2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- ~~Presencia~~ Presencia personal
- uñas limpias, lavar las manos cuando manipule alimentos

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- socializar que existen enfermedades las cuales pueden ocasionar problemas de salud.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- escuchar las ordenes, y ver mantener aseado el lugar de trabajo.

José Enrique Espinosa
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Luis Enrique Espinoza

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	---

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------


- ✓ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ✗ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ✗ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- mantener una adecuada higiene personal
- cumplir con reglas establecidas en el proceso

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- socializando información para no cometer errores en la producción. inocuidad alimentaria.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- atender a todas que tengan
- Tener una excelente presentación personal.

Marcel Morales
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: marcel roales

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

Respuesta Verdadero ____ Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

☒ c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

e. Delantal.

☒ f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	---	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

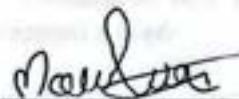
- Desinfectar las superficies, utensilios y equipos
- asegurar el adecuado almacenamiento de los alimentos

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- fomenta en mi entorno la importancia de la higiene personal.
- el uso de elementos de proteccion como guayos y tapabocas.


3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- que toda la normativa sanitario y de higiene se compla.



NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Reina

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero Falso: ✓

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F V ✓

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026


- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

3/3

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Aplicar y promover buenas practicas de higiene.
- Lavado correcto de manos antes de tocar.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- mantener constantes charlas sobre manipulacion de alimentos.
- mantener

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- mantener limpias y desinfectadas las superficies utensilios y equipos de trabajo.

Angelli Bravo

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Angelli Bracho

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5

Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- ✓ a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ✗ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

✓ El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p>Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--------------------------------------

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- excelente presentación personal
- uñas limpias cortas
-

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- socializandolos que hay que tener una excelente manipulación de alimentos inocuidad.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- Presentacion personal , higiene, lavado de manos. etc.

Sandra Garzon

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: = *Sandra Garzón*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.
 Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	---

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ Gorro.

☒ Tapones para los oídos.

☒ Tapabocas.

☒ Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ Zapatos cerrados.

☒ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Unidad 3 de
Abril de 2020

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Levantar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Angella Bravo

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- ☒ a. Una vez por semana.
- ☐ b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- ☐ d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

☒ El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	---

✓ Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ✓ ~~A~~ Gorro.
- ✓ ~~X~~ Tapones para los oídos.
- ✓ ~~A~~ Tapabocas.
- e. Delantal.
- ✓ ~~X~~ Anillos y pulseras.
- ✓ ~~A~~ Zapatos cerrados.
- ✓ ~~A~~ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

✓ El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Bogotá, 3 de febrero de 2020

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- DAR UNA EXCELENTE ATENCIÓN - P
- UTILIZAR LA DOTACIÓN COMPLETA

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- DAR ACONOCER QUE HAY MUCHAS ENFERMEDADES.


3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- UTILIZAR LA DOTACIÓN
- EXCELENTE PRESENTACIÓN PERSONAL

Junior Steven ME
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50

S/S

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: JUNIOR M.R

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA PRUEBA DE CONOCIMIENTO	Bogotá, 3 de febrero de 2020
---	---	------------------------------

Respuesta Verdadero f Falso: V

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ~~b.~~ Gorro.
- c. Tapones para los oídos.
- ~~d.~~ Tapabocas.
- ~~e.~~ Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ~~g.~~ Zapatos cerrados.
- ~~h.~~ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F V

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO


Ortega, 3 de
febrero de 2020

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">CUESTIONARIO</p>	<p align="right">Bogotá, 10 de febrero de 2026</p>
---	--	--

3/3 = €

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- limpiar los meseros, mesas, fijas, lavar la neveras a diario
- hacer aseo al local todos los días.

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- manifestandoles que hay peligros si no se hace una manipulación adecuada de los alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- poner mas cuidado a sus quejas y poder dar una solución.

Ortiz Yaneth M

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

5/5 = e

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

✓ **1. Varias opciones:** Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ✓ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ☒ Falso: ☐

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- ☒ c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ☐ V ☒

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Tener una excelente presentación personal
- Tener cabello recogido con cofia uñas limpias y cortas
- Limpiar los utensilios utilizados

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- Informando los peligros de una mala manipulación de alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- que mis colaboradores tengan una excelente presentación personal aseados tanto ellos como el local o establecimiento de producto de consumo.

Andrés Medina

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p style="text-align: right;">Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	--

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: *Anches medina*

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varlas opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.

Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ☒ b. Gorro.
- c. Tapones para los oídos.
- ☒ d. Tapabocas.
- ☒ e. Delantal.
- ☒ f. Anillos y pulseras.
- ☒ g. Zapatos cerrados.
- ☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☒ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- El manipulador debe cumplir con una buena higiene personal
- Uñas limpias, cabello corto. etc

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- Informar sobre las buenas practicas de manipulación de alimentos.

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- buena presentación personal.

Milena Mampotas
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50/50

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	-------------------------------------

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Milena mampoks

Apreciado Aprendiz: La prueba se conforma por enunciados, de los cuales se depende más de una pregunta distinguidas con números y cada una de éstas con cuatro opciones de respuesta identificadas con las letras a, b, c, d; sólo una de estas opciones responde correctamente a la pregunta, de Verdadero/Falso, de Respuesta múltiple, de Oración confusa.

Preguntas totales 5
Puntos totales 50

1. Varias opciones: Pregunta de selección múltiple con única respuesta.

Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione la opción que considere correcta.


Los operarios de las empresas de producción y manipulación de alimentos deben realizarse un examen médico general con una periodicidad de:

Respuesta

- a. Una vez por semana.
- b. Una vez al mes.
- ☒ c. Una vez al año.
- d. Cada seis meses.

2. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El manipulador de alimentos puede movilizarse dentro y fuera del sitio de trabajo con el uniforme puesto.

	<p style="text-align: center;">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p style="text-align: center;">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2020</p>
---	--	-------------------------------------

Respuesta Verdadero ____ Falso: L

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

a. Botas de cuero.

☒ b. Gorro.

☒ c. Tapones para los oídos.

☒ d. Tapabocas.

☒ e. Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ g. Zapatos cerrados.

☒ h. Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.

El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Fecha: 3 de febrero de 2020

- a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- b. Cortar el cabello cada 15 días.
- c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz:

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

- Limpieza en mi área de trabajo
- Presentación personal

2. Como genero conciencia en mis familiares para poner en practica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores


- comentar a mis conocidos que hay que tener inocuidad con los alimentos

3. Desde ahora en adelante que voy a mejorar para brindar un mejor servicio al cliente

- prestar atención a los reclamos y buena inocuidad.

Gerson Alejandro Arias

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

	<p align="center">Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p align="center">PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p align="right">Bogotá, 3 de febrero de 2028</p>
---	--	---

✓ Respuesta Verdadero ____ Falso: X

3. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione los elementos que hacen parte de la indumentaria de un manipulador de alimentos:

Respuesta

- a. Botas de cuero.
- ✓ ~~X~~ Gorro.
- ✓ ~~X~~ Tapones para los oídos.
- ✓ ~~X~~ Tapabocas.
- e. Delantal.
- ✓ ~~X~~ Anillos y pulseras.
- ✓ ~~X~~ Zapatos cerrados.
- ✓ ~~X~~ Overol.

4. Verdadero/Falso: Lea el siguiente enunciado y a continuación, responda si este es verdadero o falso.


El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas, con el fin de garantizar que se apliquen las precauciones necesarias para prevenir la contaminación o deterioro de los alimentos.

Respuesta F ____ V X

5. Respuesta múltiple: Pregunta de selección múltiple con múltiple respuesta. Lea el siguiente enunciado y a continuación, seleccione las opciones que considere correctas.

Seleccione dos acciones que hacen parte de los hábitos y prácticas de higiene corporal y que son fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Bogotá, 3 de febrero de 2026</p>
---	--	-------------------------------------

- ☒ a. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ☐ b. Cortar el cabello cada 15 días.
- ☒ c. Lavar y desinfectar la indumentaria de trabajo una vez por semana.
- ☒ d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: *Alejandro*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS