

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

IVAN ALEXANDER PÉREZ CARVAJAL

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

RESPUESTA: Puedo aportar con el ejemplo, convirtiéndome en el primer referente del cumplimiento estricto de las normas higiénicas (uso correcto del uniforme, lavado de manos riguroso, ausencia de accesorios). El ejemplo arrastra más que la exigencia.

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

RESPUESTA:

Puedo generar conciencia través de la educación: explicando el porqué de las cosas, por ejemplo:

- No lavar el pollo crudo: Explicarles que el agua no mata las bacterias, sino que las esparce por toda la cocina a través de microgotas (contaminación cruzada).
- La importancia del esmalte de uñas: Mostrar cómo el esmalte se descascara microscópicamente y puede terminar en la comida, además de que las uñas largas acumulan bacterias imperceptibles.

De igual manera, se pueden implementar cambios en la cocina. Por ejemplo:

- Comprar tablas de picar de diferentes colores (una exclusiva para carnes crudas y otra para verduras/alimentos listos para consumo).
- Organizar la nevera de forma técnica: lo cocinado arriba, lo crudo abajo (para evitar que gotee sobre lo listo para comer).

Hay que involucrarlos entorno a la manipulación de alimentos. Por ejemplo: hacer del lavado de manos un ritual familiar antes de sentarse a la mesa o cocinar, asociando la higiene con el amor y el cuidado hacia la familia.

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

RESPUESTA:

Brindar confianza a través de:

- Inocuidad: Garantizar que el cliente perciba la higiene a simple vista. Desde la pulcritud del empaque, la limpieza de las etiquetas, hasta la presentación del personal que entrega el producto. Un empaque sellado y limpio comunica respeto por el consumidor.
- Garantía de origen natural y frescura: Comunicar con claridad los atributos del producto (por ejemplo, si es 100% natural, libre de conservantes artificiales o químicos nocivos). El cliente actual valora la honestidad en el etiquetado y la pureza de los ingredientes.

- Implementar un sistema sencillo para que los clientes califiquen no solo el sabor, sino la presentación y la experiencia de entrega. Si un cliente detecta un fallo, tener un protocolo rápido de respuesta que demuestre que su salud y satisfacción son la prioridad absoluta.
- Incluir en los empaques, etiquetas o redes sociales notas breves de conservación (ej. "*Consérvese refrigerado después de abierto*", "*Utilizar utensilios limpios para extraer el producto*"). Esto no solo protege el producto en manos del consumidor, sino que demuestra un servicio postventa que se preocupa por la experiencia final en su mesa.

IVAN ALEXANDER PÉREZ CARVAJAL



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: IVAN ALEXANDER PÉREZ CARVAJAL

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.

(X) 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: XX

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) b. Gorro.

c. Tapones para los oídos.

(X) d. Tapabocas.

(X) e. Delantal.

f. Anillos y pulseras.

(X) g. Zapatos cerrados.

(X) 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 ____ Verdadero XX

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

- (X) 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.
- (X) d. Bañarse o ducharse antes de iniciar la jornada.

Éxitos.

Aprendiz: **IVAN ALEXANDER PÉREZ CARVAJAL**

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS
