


$3/3 = \epsilon$

	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?

Utilizar la indumentaria completa.

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


lavar los alimentos, no tener contaminación cruzada.

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

Mantener una buena presentación personal.
Entregar un producto en óptimas condiciones (higiene).

Jim David Pico
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

5/5/E

	<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:

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

- ✓ ☒ 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: *Jan David Roldán B.*

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?

Utilizar la indumentario completa.

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

No tener contaminación cruzada.

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

Buena presentacion personal (laboral).

NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 10 de
febrero de
2026

#15

- 33
1. ¿Cuáles serían mis aportes desde mi entorno el mejoramiento de la manipulación de alimentos?

Utilizar la indumentario completa. ✓

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

No tener contaminación cruzada. ✓

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

Buena presentación personal (baveral). ✓

Santiago Garzon S.
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

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.



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.

X b. Gorro.

X 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 ____ 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: *Santiago Gómez Sarmiento*

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

$$5/3 = e$$

	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 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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2026

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ:

Artemides Rocio 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.



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2020

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

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 J. R. Rodríguez*

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 dotacion 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 Momotes Ramirez
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

5/5 E

	<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: Yenny Liliana Homedes 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

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

- ✓ 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 Nómades 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?

- Aseo personal adecuado
- 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 aseo y la buena manipulación es adecuado.

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: 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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2025

- ☒ 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 = 5

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

alcatando las normas y cumpliendo los
Reglamentos

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

boy a mejorar el rendimiento Eficiencia y
comportamiento

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:

Andrés Felipe Arango

4855-S.

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. **Varías 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.

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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2020

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 2025</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 Acevedo*

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 Higiene y lavado de manos


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 entre 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 style="text-align: right;">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 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>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Septiembre 3 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
2025



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

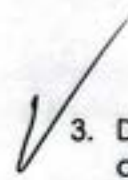
utilizar la indumentaria lavarse las manos

3/3=E



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

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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de febrero de 2020

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

i. Una vez por semana.

. Una vez al mes.

Una vez al año.

Cada seis meses. ☒

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

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

	<p>Servicio Nacional de Aprendizaje SENA</p> <p>PRUEBA DE CONOCIMIENTO</p>	<p>Ingresa 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: *Maria Aurora Costillo Raima*

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?

3/3 = E

Aplicar siempre las buenas prácticas 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 práctica 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 prácticas seguras para prevenir enfermedades.

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

Mejorar las prácticas 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 Mangarrón*

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 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

3/3 = c

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

- limpiar los meseros, mesas, fregaderos, lavar la vajilla 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

- manifestándoles 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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

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

Una vez por semana.

Una vez al mes.

Una vez al año.

Cada seis meses.

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

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

Fecha: 3 de
septiembre 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?

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

	<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>
---	--	---

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:

Respuesta

a) Una vez por semana.

b) Una vez al mes.

c) Una vez al año.

d) Una vez cada seis meses.

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

Boleta 3 de febrero de 2028

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.

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

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

Respuesta F ____ V ☒

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 personal fundamentales para la manipulación de los alimentos:

Respuesta



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Hoja 1 de
30 de 30

- 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

	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?

- 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 hablar para poder ser realizado y evitar enfermedades.


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

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

Yenny 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 2020</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.

10 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.

10 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 ☒ 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



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Ingresa 1 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: *Yenny Galindo*

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 al 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 práctica la buena manipulación de alimentos y evitar seguir cometiendo errores

- DAR A CONOCER 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 M.E
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ

50

S/S

	<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: JUNIOR M.E

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 / 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.

☒ Tapabocas.

~~d.~~ Delantal.

f. Anillos y pulseras.

☒ 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

Temática: 1 de
febrero de 2025

- 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