



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

Bogotá, 3 de
febrero de 2026

EVALUACION DE CONOCIMIENTOS DE HIGIENE PERSONAL

NOMBRE COMPLETO APRENDIZ: Sol Miriam Fuentes Wochna

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: Sol Miriam Fuentes Wochna

Instructor: JOSE MARIO ROMERO CAÑAS

Muchas gracias profesor por transmitirnos sus conocimientos. 👍👍





Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 30
mayo de 2026

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

Mis aportes serían aplicar correctamente las normas de higiene, lavarme las manos antes de manipular alimentos, mantener limpios los utensilios y las superficies de trabajo, y compartir estos conocimientos con las personas de mi entorno para promover prácticas seguras.

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

Les puedo enseñar la importancia de seguir medidas de higiene, conversar sobre los riesgos de una mala manipulación de alimentos y motivarlos a adoptar hábitos saludables que protejan la salud de toda la familia.

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

Voy a mejorar mi responsabilidad, mi atención a los detalles, mi comunicación con los clientes y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria para ofrecer un servicio de mayor calidad.

Laura Benavides Ramos
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

CUESTIONARIO

Bogotá, 30
mayo de 2026

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

Mis aportes serían aplicar correctamente las normas de higiene, lavarme las manos antes de manipular alimentos, mantener limpios los utensilios y las superficies de trabajo, y compartir estos conocimientos con las personas de mi entorno para promover prácticas seguras.

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

Les puedo enseñar la importancia de seguir medidas de higiene, conversar sobre los riesgos de una mala manipulación de alimentos y motivarlos a adoptar hábitos saludables que protejan la salud de toda la familia.

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

Voy a mejorar mi responsabilidad, mi atención a los detalles, mi comunicación con los clientes y el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria para ofrecer un servicio de mayor calidad.

Laura Benavides Ramos
NOMBRE COMPLETO LEGIBLE APRENDIZ



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?

MI APOORTE SERIA SER CONSECUENTE CON LO APRENDIDO EN EL CURSO.
DARLE BUEN MANEJO A LOS ALIMENTOS, (CADENA DE FRIO, REFRIGERACION,
REVISAR FECHAS DE VENCIMIENTOS, TRATAR DE NO COMPRAR COMIDA PREPARADA
EN PUESTOS DE COMIDA AMBULANTE, MANEJO IGUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE
LA COCINA, NEVERA, ETC) ADEMAS TENER EN CUENTA LA HIGIENE PERSONAL.

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


EN MI ENTORNO FAMILIAR SI BIEN ES CIERTO, TRATAN DE TENER EN CUENTA MIS
APOORTES EN CONOCIMIENTO DE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.
IGUALMENTE, MI FAMILIA TIENE LOCAL (HELADERIA) ENTONCES MANEJAN EL TEMA
Y TRATAN DE PRACTICAR EL CONOCIMIENTO NO SOLO POR NEGOCIO SINO POR
BIENESTAR Y CALIDAD DE VIDA Y SALUD.

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

PRACTICAS DE LIMPIEZA, DESINFECCION, CUIDADOS EN REFRIGERACION, CONGELACION
Y CONSERVACION DE ALIMENTOS, REVISAR CALIDAD DE PRODUCTOS, VALIDAR LOS
REGISTROS DE DOCUMENTACION (ILUMINACION, VENTILACION, AREAS DE EXHIBICION
Y VENTA, FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS, SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

MARIA CONSTANZA TORRES SUAREZ

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:

MARIA CONSTANZA TORRES SUAREZ

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

