INSTRUMENTO DE EVALUACION PARA LA SELECCIÓN DEL PERSONAL (PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

La Asociación Generadora de Bienestar Show Kids le da la bienvenida a nuestra empresa, la siguiente prueba de conocimientos está dirigida a Manipuladoras de Alimentos – Servicios Generales.

FECHA: 09/06/2026 NOMBRE: Maria Ayde Useche Hernandez

1. Si encuentro pelo en la comida ¿De qué tipo de contaminación se trata?
   a) Física
   b) Química
   c) Biológica

2. ¿La contaminación cruzada se produce cuando?
   a) Un alimento contaminado hace contacto hace contacto con otro que no lo esta
   b) Dos alimentos contaminados se tocan entre si
   c) Dos alimentos contaminados no se tocan entre si

3. Las bacterias patógenas:
   a) Alteran los alimentos de manera visible
   b) No alteran los alimentos de manera visible

4. ¿Cuál de estos síntomas no corresponden a ETAS
   a) Dolor de cabeza
   b) Nauseas
   c) Diarrea

5. ¿Para qué se refrigeran los alimentos?
   a) Para que sean más ricos
   b) Para que mejoren su sabor
   c) Para que no desarrollen microorganismos

6. Las letras BPM significan
   a) Buena postura mínima
   b) Buenas prácticas de manipulación
   c) Buenas pistas materiales

7. ¿Dónde deben almacenarse los alimentos crudos (carnes, pollo, pescados) en la nevera?
   a) Arriba
   b) Abajo

Powered by CamScanner

c) Mezclado

8. ¿Cuáles de estos alimentos pueden contener Salmonella?
   a) Pastas
   b) Pollo
   c) Dulces

9. ¿Qué alimentos pueden provocar Botulismo?
   a) Conservas
   b) Mermeladas
   c) Milanesas

10. ¿Con que deben secarse las manos?

Toalla de manos

11. Que cantidad de hipoclorito se debe utilizar para la desinfección de los baños?.

9 mililitros por un litro de agua

12. Qué color se utiliza según la tabla de colores para realizar Aseo en el área Pedagógica?

la verde

1. FECHA	LUGAR	REALIZA	EVALUA	PUNTAJE
04/06/2026	Jardin Caracoli	Maria Alejandra	MAURICIO GUTIERREZ	4.5

Powered by CamScanner