INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

Nombre **ANA LUISA HERNANDEZ ASENCIO**

Ciudad y/o

Municipio **RIOHACHA LA GUAJIRA**

Fecha **12 DE JUNIO DE 2021**

1. Responder falso (F) o verdadero (V) a cada uno de los siguientes conceptos (20%)

- **Contaminación:** La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (**V**)
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros. (**V**)
- **Buenas Prácticas de Manufactura:** son los procedimientos básicos que permiten disponer de condiciones favorables necesarias para lograr alimentos inocuos, saludables y seguros para la salud humana. (**V**)
- **Consumidor:** es toda persona que maneja alimentos. Abarca la recepción de la materia prima o insumos, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, la distribución y venta. (**F**)

2. Teniendo en cuenta cada concepto relaciona con cada letra correspondiente a cada uno de ellos (20%)

A	Calidad	**B**	Toda substancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.
B	Alimento	**D**	Significa eliminar la suciedad visible de las superficies restos de alimentos mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, entre otros materiales.
C	Desinfectar	**C**	Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies, microorganismos, mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.
D	Limpiar	**A**	Es la totalidad de las características de un producto – servicio, que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.

3. Escribe que significa cada una de las siguientes siglas (20%)

- PCC: **PUNTO CRITICO DE CONTROL**
- BPM: **BUENA PRACTICA DE MANUFACTURA**
- ETA: **ENFERMEDADES TRASNMITIDAS POR ALIMENTOS**
- BPH: **BUENA PRACTICA DE HIGIENE**

4. Completa (20%)

- **Peligros Físicos:** Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir daño enquienes consumen un alimento contaminado.
- **Peligros Químicos:** Estos peligros pueden estar a lo largo de toda la cadena Alimenticia .
- **Peligros Biológicos:** Incluye a las bacterias , los virus y los parásitos. Elproblema principal lo constituyen los microorganismos, que se definen como: Seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra).
- **Contaminación directa:** Los contaminantes llegan al alimento por medio de la Personas que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos .

5. Teniendo en cuenta los conocimientos adquirido en la formación defina (20%)

- ¿Contaminación cruzada? **Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con otras sustancias generalmente nocivas para la salud.**

- ¿Quiénes manipulan alimentos? **Toda persona que tiene contacto con los alimentos durante su preparación y fabricación.**

- ¿Inocuidad de los alimentos? **Es la ausencia a niveles seguros y aceptables de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud.**.

- ¿Alimento alterado? **Es cuando se producen cambios o modificaciones que limitan el grado de aprovechamiento.**

EXITO