INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa**: MANIPULACION DE ALIMENTO**

Nombre: **YASMINA CABARCAS MEJIA**

Ciudad y/o: **RIOHACHA – LA GUAJIRA**
Municipio

Fecha: **12 DE JUNIO DEL 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 MANIPULACION**
- ETA: **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTO**
- 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 en quienes 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 paracitos. El problema 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 Persona 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%)

- **¿Contaminacion cruzada?**
  ES EL PROCESO EN EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON SUSTANCIAS AJENAS, GENERALMENTE NOCIVAS PARA LA SALUD
- **¿Quiénes manipulan alimentos?**
  TODOS AQUELLOS TRABAJADORES/AS DEL SECTOR ALIMENTARIO QUE FORMEN PARTE DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN O SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y LA CUAL LLEVA POR NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- **¿Inocuidad de los alimentos?**
  LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PUEDE DEFINIRSE COMO EL CONJUNTO DE CONDICIONES Y MEDIDAS NECESARIAS DURANTE LA PRODUCCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ASEGURAR QUE UNA VEZ INGERIDOS, NO REPRESENTEN UN RIESGO PARA LA SALUD.
- **¿Alimento alterado?**

DECIMOS QUE UN PRODUCTO HA SIDO ALTERADO CUANDO POR CAUSAS NATURALES DE ÍNDOLE FÍSICA, QUÍMICA O BIOLÓGICA, O POR CAUSAS QUE PROVIENEN DE TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS, HAN SUFRIDO MODIFICACIONES EN SUS CARACTERÍSTICAS O COMPOSICIÓN.

EXITOS