INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa_____

Nombre_____

Ciudad y/o
municipio_____

Fecha_____

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 ( )
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona o grupo de personas o institución que se producen alimentos para consumo propio o de terceros. ( )
- **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. ( )
- **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. ( )

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

A	Calidad		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		Significa eliminar la suciedad visible de las superficies restos de alimentos mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, entre otros materiales.
C	Desinfectar		Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies, microorganismos, mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.
D	Limpiar		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:_____
- BPM:_____
- ETA:_____
- BPH:_____

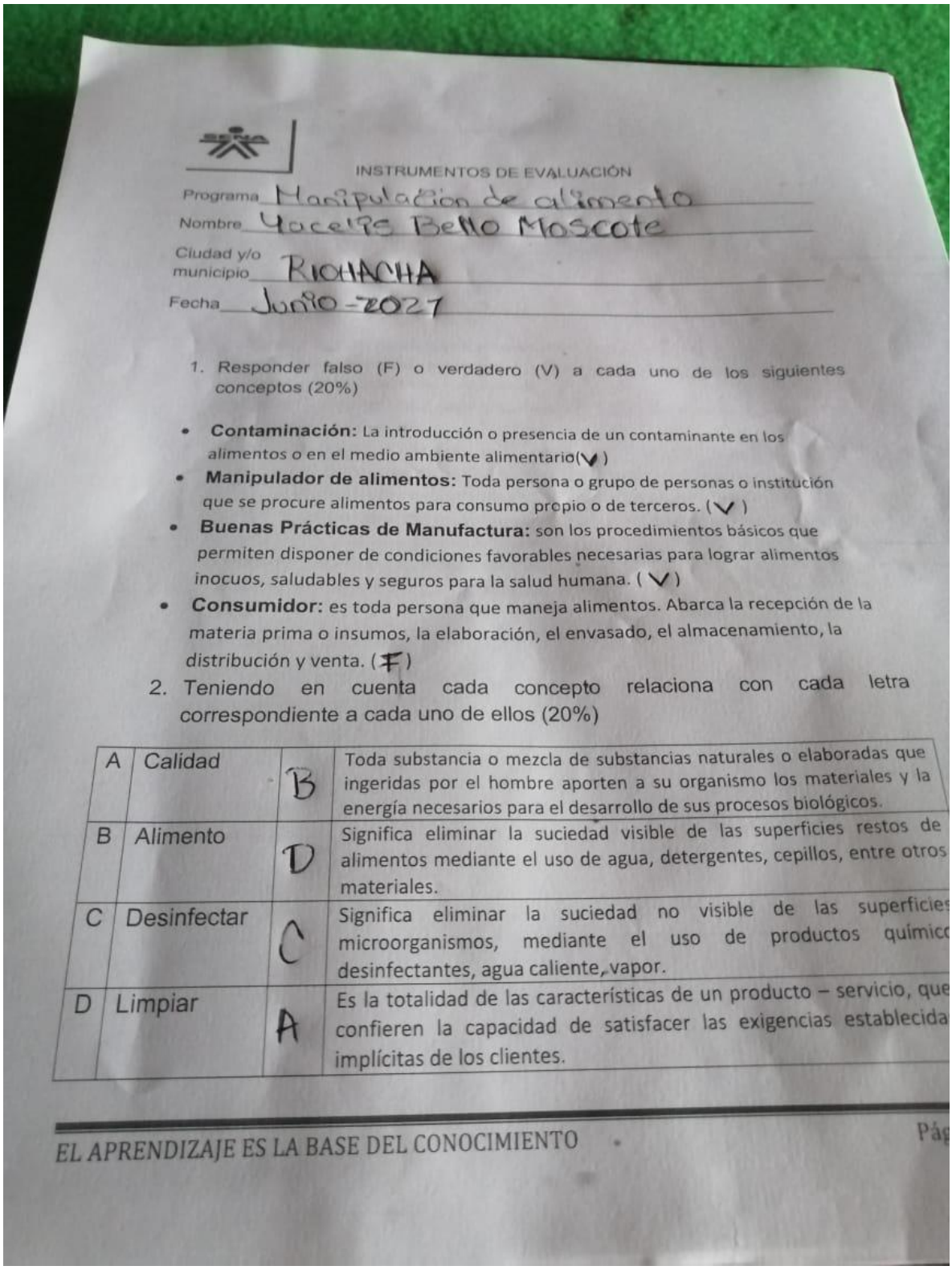
4. Completa (20%)

- **Peligros Físicos:** Asociados a la presencia de objetos _____ en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir _____ en quienes consumen un alimento contaminado.
- **Peligros Químicos:** Estos peligros pueden _____ a lo largo de toda la cadena _____.
- **Peligros Biológicos:** Incluye a las _____, los _____ y los _____. El problema principal lo constituyen los _____, 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 _____ que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los _____.

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

- ¿Contaminación cruzada?
- ¿Quiénes manipulan alimentos?
- ¿Inocuidad de los alimentos?
- ¿Alimento alterado?

EXITOS



INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa Manipulación de alimento

Nombre Yaceris Bello Moscote

Ciudad y/o municipio RIOHACHA

Fecha Junio-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 confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas implícitas de los clientes.

EL APRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Pág

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

- PCC: Punto Crítico de Control
- BPM: Buenas Practicas de Manufactura
- ETA: Enfermedades transmitidas por alimento
- BPH: Buenas Practicas de Higiene

4. Completa (20%)

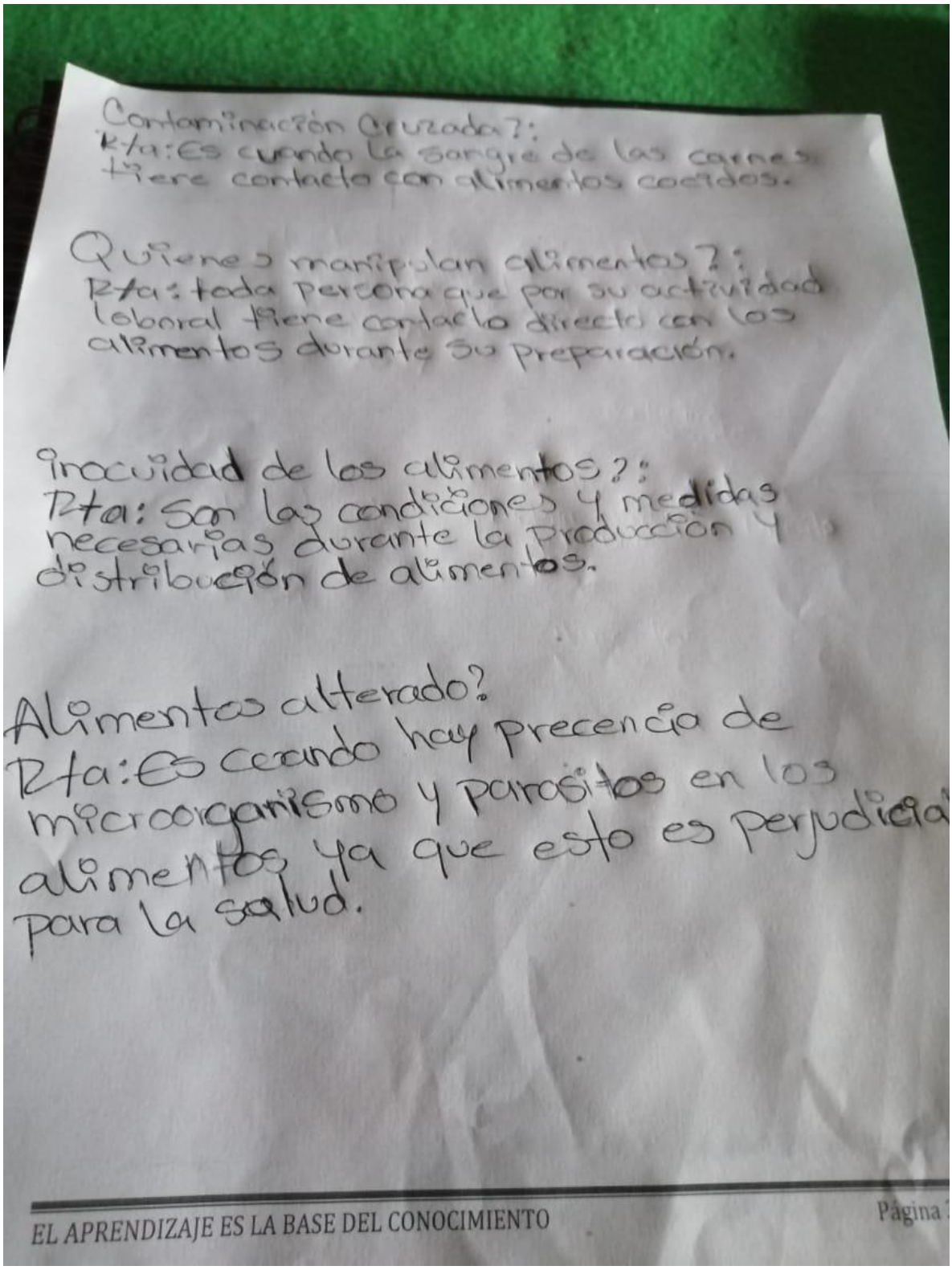
- **Peligros Físicos:** Asociados a la presencia de objetos contaminados en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir Heridas en quienes consumen un alimento contaminado.
- **Peligros Químicos:** Estos peligros pueden darse a lo largo de toda la cadena alimenticia
- **Peligros Biológicos:** Incluye a las bacterias los virus y los Parasitos el problema principal lo constituyen los microorganismo 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%)

- ¿Contaminación cruzada?
- ¿Quiénes manipulan alimentos?
- ¿Inocuidad de los alimentos?
- ¿Alimento alterado?

EXITOS

PRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Pág



Contaminación Cruzada?:
R/a: Es cuando la sangre de las carnes tiere contacto con alimentos cocidos.

Quienes manipulan alimentos?:
R/a: toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación.

Inocuidad de los alimentos?:
R/a: Son las condiciones y medidas necesarias durante la Producción y distribución de alimentos.

Alimentos alterado?
R/a: Es cuando hay Precencia de microorganismo y parasitos en los alimentos ya que esto es perjudicial para la salud.

EL APRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Página

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa Manipulación de Alimentos

Nombre María Luisa Torres Yepes

Ciudad y/o municipio Riohacha _ la Guajira

Fecha Junio - 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. (F)
- **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.

EL APRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Página 1

Escaneado con CamScanner

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

- PCC: Punto Critico de control
- BPM: Buenas Practicas de Manufactura
- ETA: Enfermedad transmitida Por Alimento
- BPH: Buenas Practicas de Higiene

4. Completa (20%)

- **Peligros Físicos:** Asociados a la presencia de objetos Extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir Enfermedad en quienes consumen un alimento contaminado.
- **Peligros Químicos:** Estos peligros pueden Estar a lo largo de toda la cadena Alimenticio
- **Peligros Biológicos:** Incluye a las Bacterias, los Virus y los Parasitos. El problema principal lo constituyen los Microbios, 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%)

- ¿Contaminación cruzada?
- ¿Quiénes manipulan alimentos?
- ¿Inocuidad de los alimentos?
- ¿Alimento alterado?

EXITOS

GRACIAS

① Contaminación Cruzada

R/ Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está ej: Picar pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para una ensalada.

② Quienes Manipulan alimentos?

R/ Toda Persona que por su actividad laboral tiene contacto con los alimentos durante su preparación, distribución, venta, suministro y servicio.

③ Inocuidad de los alimentos

R/ Es la ausencia y la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando este sea ingerido o preparado.

④ Alimento Alterado

R/ Es aquel alimento al cual le han alterado cambios o modificaciones importantes. que limitan su grado de aprovechamiento o aceptación, y las causas son de origen biologicas, bacterias, virus, hongos, Parasitos.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa Manipulación de Alimentos

Nombre Ilse del Socorro Torres Coba

Ciudad y/o municipio Riohacha La Guajira

Fecha 11 - 6 - 21

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	2	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	4	Significa eliminar la suciedad visible de las superficies restos de alimentos mediante el uso de agua, detergentes, cepillos, entre otros materiales.
C	Desinfectar	3	Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies, microorganismos, mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.
D	Limpiar	1	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.

EL APRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Página 1

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

- PCC: Punto crítico de control
- BPM: Buenos Practicas de Manofactura
- ETA: Enfermedades Transmitida por los Alimentos
- BPH: Buenas Practicas de Higiene

4. Completa (20%)

- **Peligros Físicos:** Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir Daños en quienes consumen un alimento contaminado.
- **Peligros Químicos:** Estos peligros pueden Presentarce a lo largo de toda la cadena Alimentación
- **Peligros Biológicos:** Incluye a las Bacterias los Virus y los Paracito. El problema principal lo constituyen los Microorganismo, 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%)

- ¿Contaminación cruzada?
- ¿Quiénes manipulan alimentos?
- ¿Inocuidad de los alimentos?
- ¿Alimento alterado?

EXITOS

EL APRENDIZAJE ES LA BASE DEL CONOCIMIENTO Página 2

Contaminación cruzada:

• Es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajena. Generalmente nosivos para la salud.

Quienes Manipulan los alimentos.

Los campesinos, Almacenistas, Los empresas y las personas que los preparan

Inocuidad de los alimentos

Es el conjunto de condiciones y medidas que se toman durante la producción almacenamiento distribución y preparación de Alimentos para asegurar que una vez ingeridos no representan un Riesgo para la salud

Alimentos Alterados

es aquel

es que por causa no provocada deliberadamente ha sufrido variaciones organolepticas sabor color y textura