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 procure 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:_____

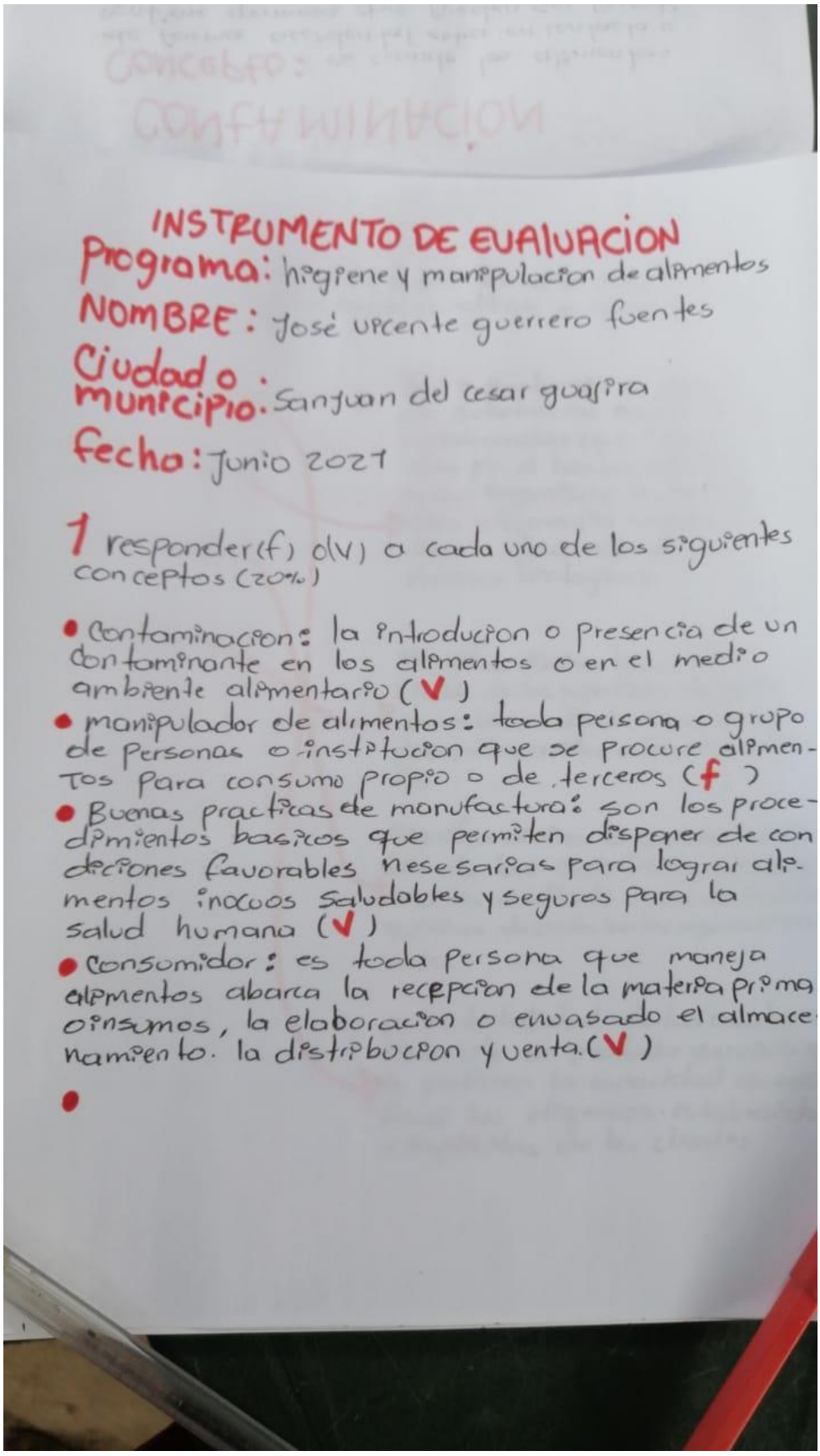
4. Completa (20%)

- **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 adquirido en la formación defina (20%)

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

EXITOS



INSTRUMENTO DE EVALUACION

Programa: higiene y manipulacion de alimentos

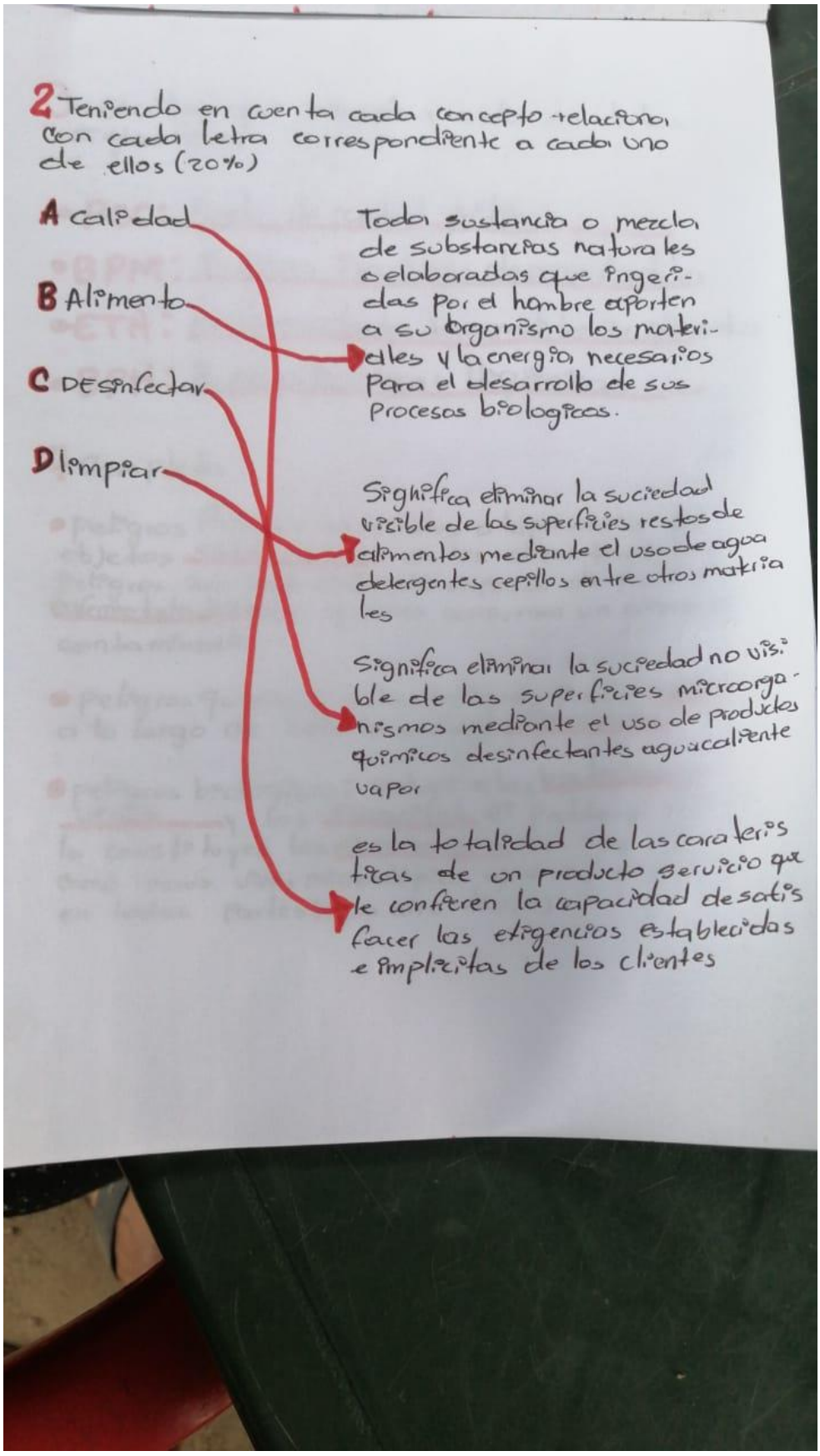
NOMBRE: José vicente guerrero fuentes

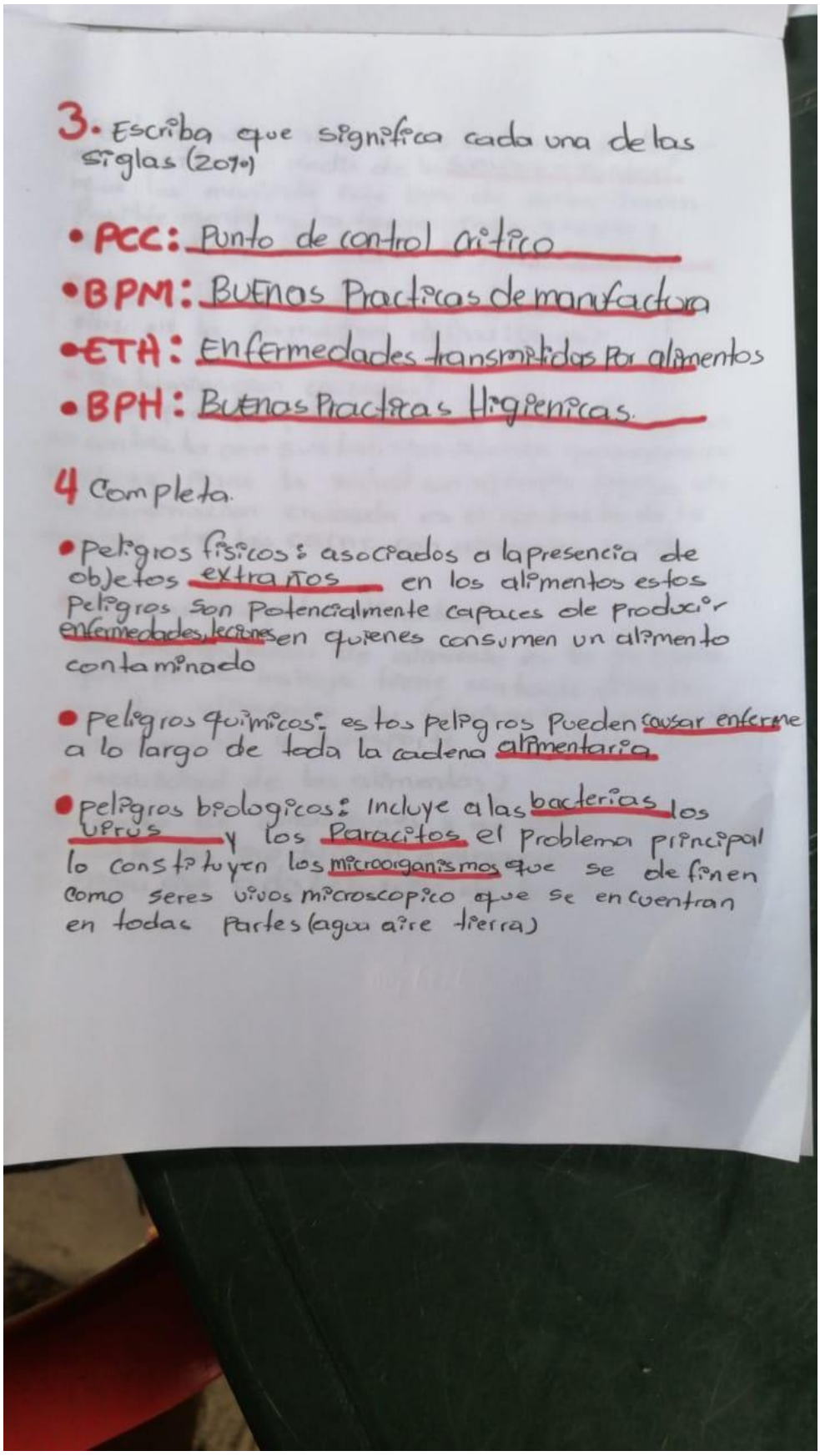
Ciudad o municipio: Sanjuan del cesar guajira

fecha: junio 2021

1 responder (f) o (V) a cada uno de los siguientes conceptos (20%)

- Contaminacion: la introducion o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario (V)
- manipulador de alimentos: toda peisona o grupo de personas o institucion que se procure alimentos para consumo propio o de terceros (f)
- Buenas practicas de manufactura: son los procedimientos basicos que permiten dispaner de condiciones favorables nesesarias para lograr alimentos inocuos saludables y seguros para la salud humana (V)
- consumidor: es toda persona que maneja alimentos abarca la recepcion de la materia prima o insumos, la elaboracion o envasado el almacenamiento. la distribucion y venta. (V)
-


2 Teniendo en cuenta cada concepto relacionar con cada letra correspondiente a cada uno de ellos (20%)
A calidad
B Alimento
C DESinfectar
D limpiar
Todas sustancia o mezcla de substancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energia necesarios para el desarrollo de sus procesos biologicas.
Significa eliminar la suciedad visible de las superficies restos de alimentos mediante el uso de agua detergentes cepillos entre otros materiales
Significa eliminar la suciedad no visible de las superficies microorganismos mediante el uso de productos quimicos desinfectantes agua caliente vapor
es la totalidad de las caracteristicas de un producto servicio que le confieren la capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implicitas de los clientes

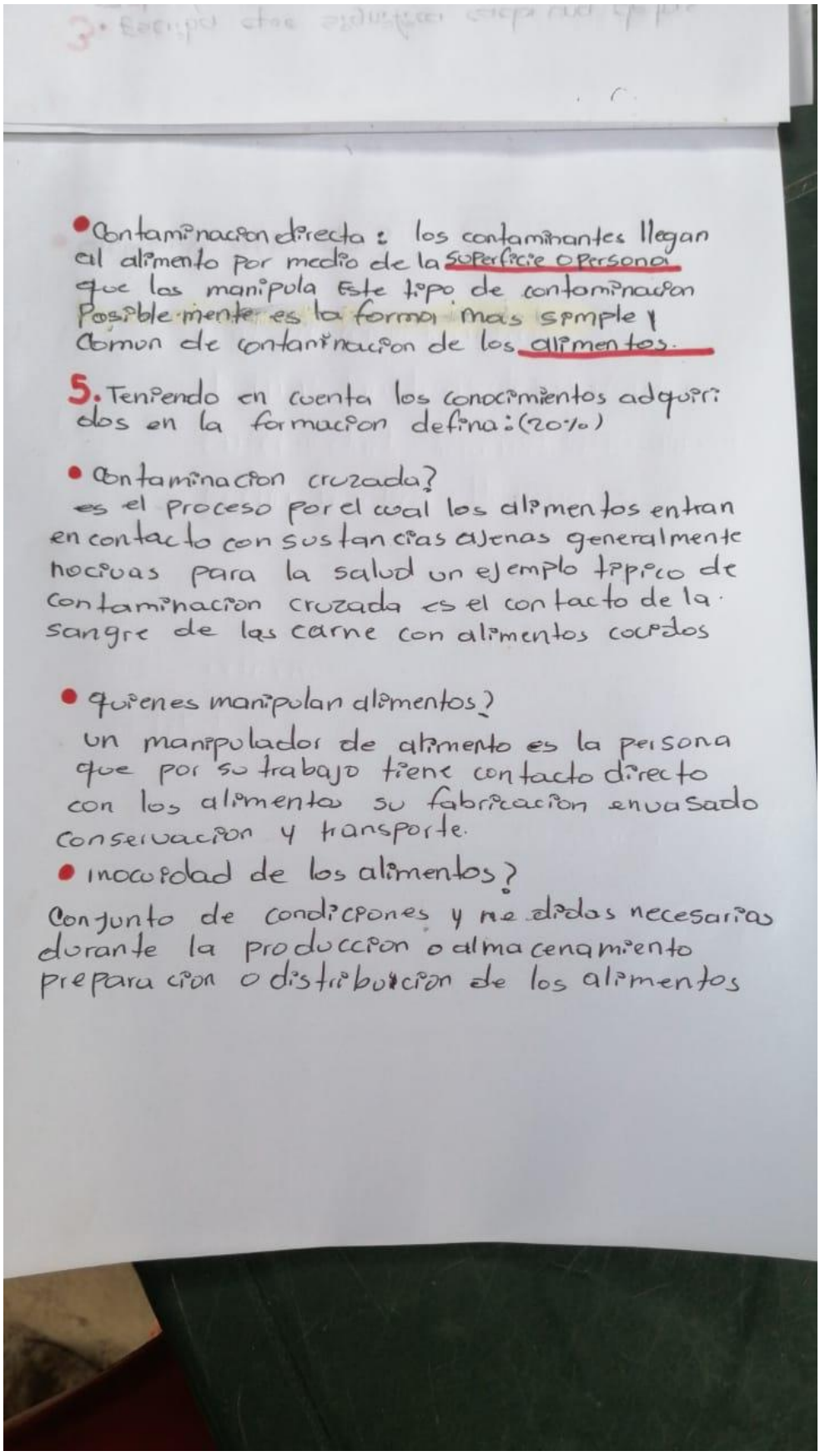


3. Escriba que significa cada una de las siglas (20%)

- PCC: Punto de control crítico
- BPM: Buenas Practicas de manufactura
- ETA: Enfermedades transmitidas por alimentos
- BPH: Buenas Practicas Higienicas.

4 Completa.

- Peligros físicos: asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos estos Peligros son Potencialmente capaces de producir enfermedades, lesiones en quienes consumen un alimento contaminado
- peligros químicos: estos peligros Pueden causar enferme a lo largo de toda la cadena alimentaria
- peligros biologicos: Incluye a las bacterias los virus y los Paracitos el problema principal lo constituyen los microorganismos que se definen como seres vivos microscopico que se encuentran en todas Partes (agua aire tierra)



- Contaminacion directa: los contaminantes llegan al alimento por medio de la superficie o persona que las manipula Este tipo de contaminacion Posiblemente es la forma mas simple y Comun de contaminacion de los alimentos.

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

- Contaminacion cruzada?

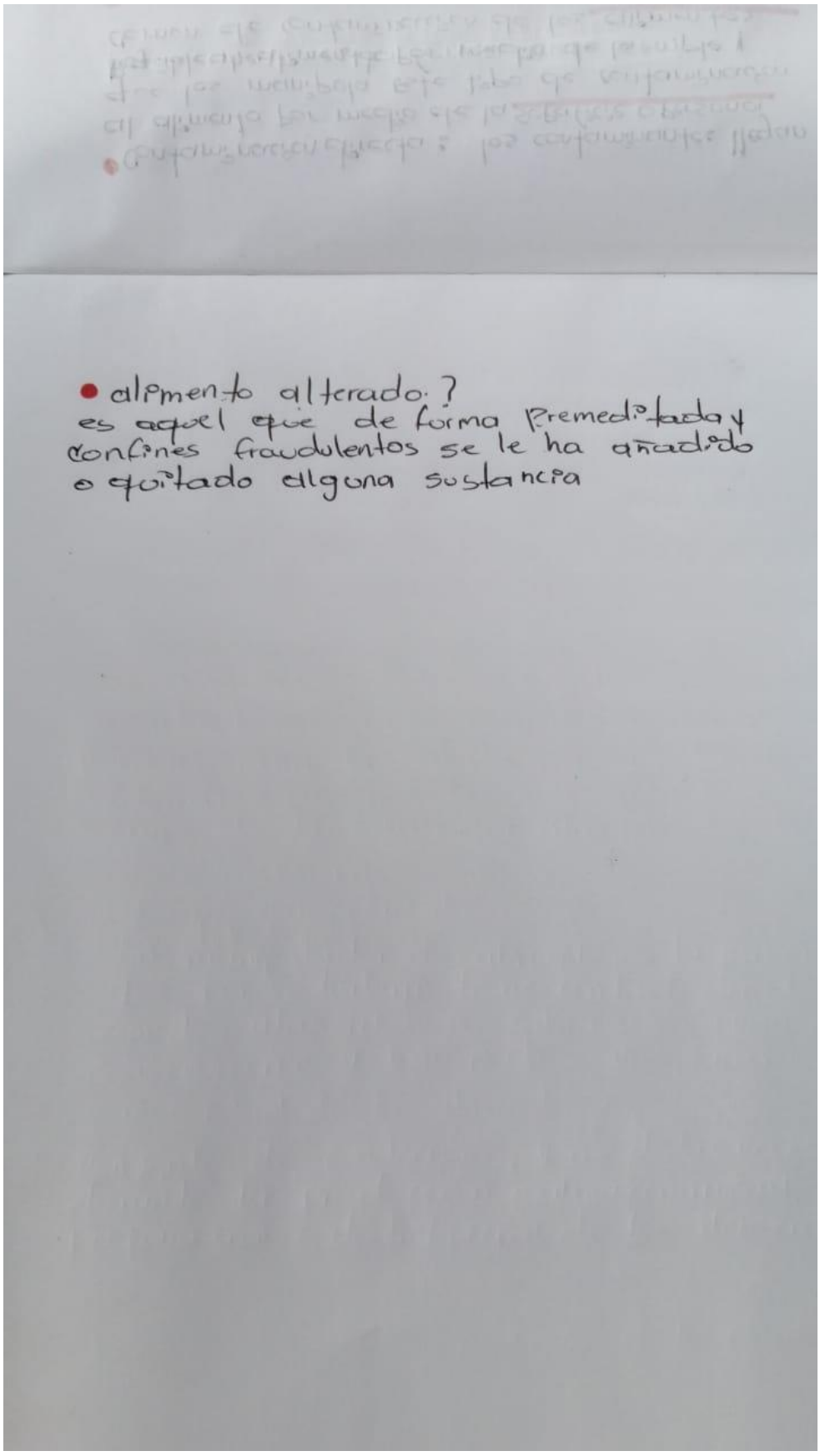
es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas generalmente nocivas para la salud un ejemplo tipico de contaminacion cruzada es el contacto de la sangre de las carne con alimentos cocidos

- quienes manipulan alimentos?

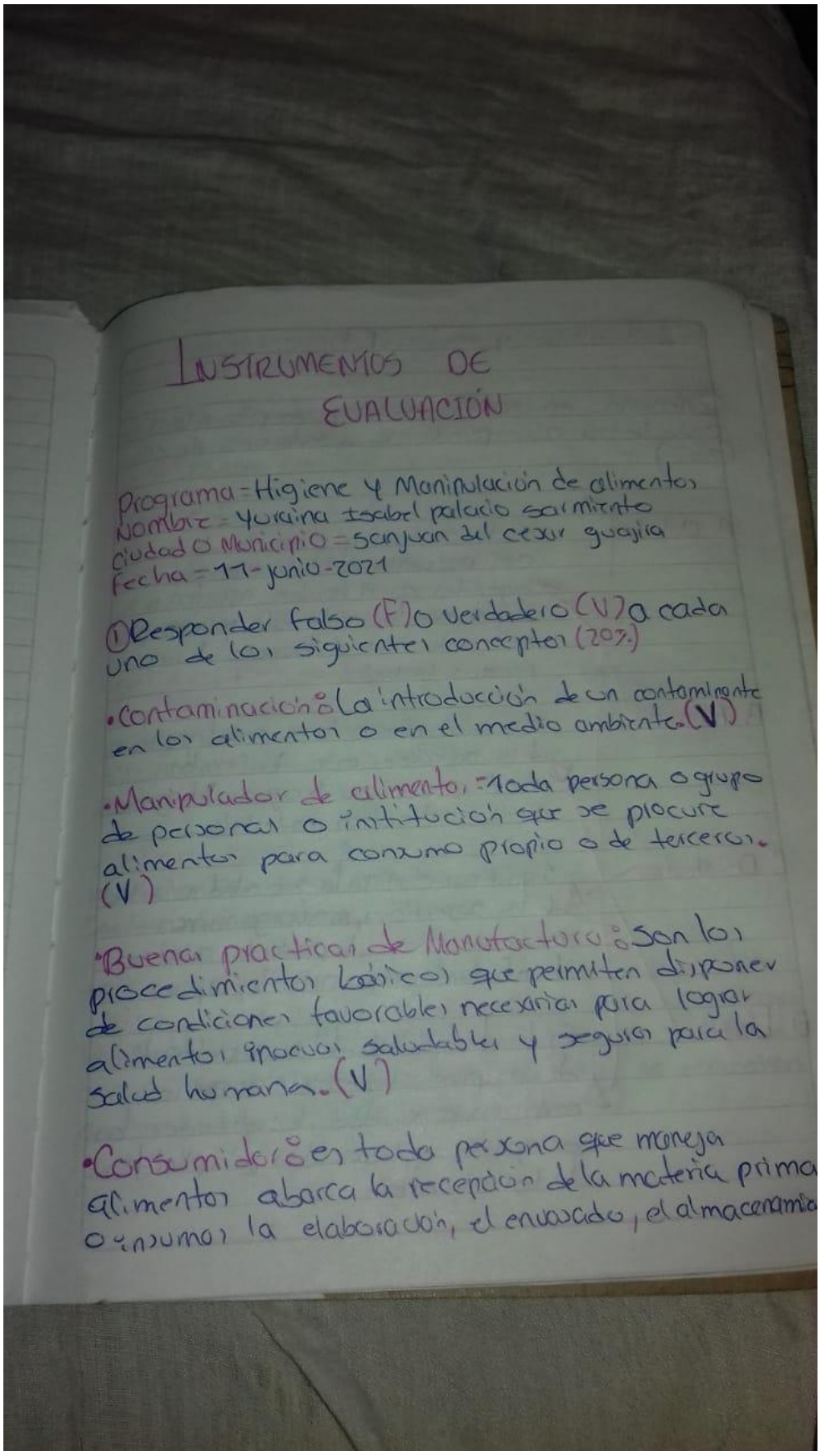
un manipulador de alimento es la persona que por su trabajo tiene contacto directo con los alimenta su fabricacion envasado conservacion y transporte.

- inocuidad de los alimentos?

Conjunto de condicpones y medidas necesarias durante la produccion o almacenamiento preparacion o distribucion de los alimentos



• alimento alterado?
es aquel que de forma premeditada y con fines fraudulentos se le ha añadido o quitado alguna sustancia



INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Programa = Higiene y Manipulación de alimentos
Nombre = Yuraina Isabel palacio sarmiento
Ciudad o Municipio = sanjuan del cesar guajira
Fecha = 11-junio-2021

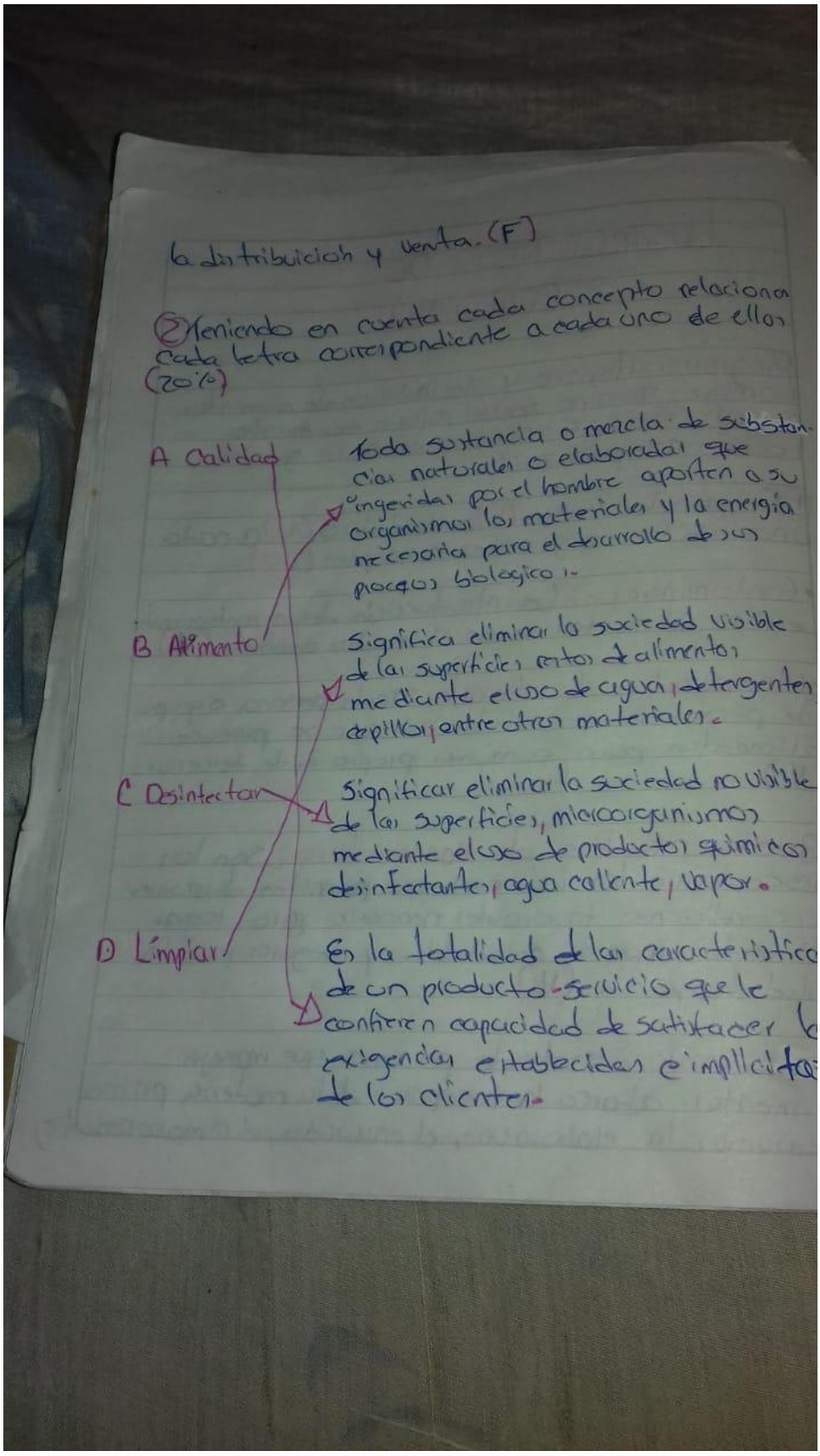
① Responder falso (F) o Verdadero (V) a cada uno de los siguientes conceptos (20%)

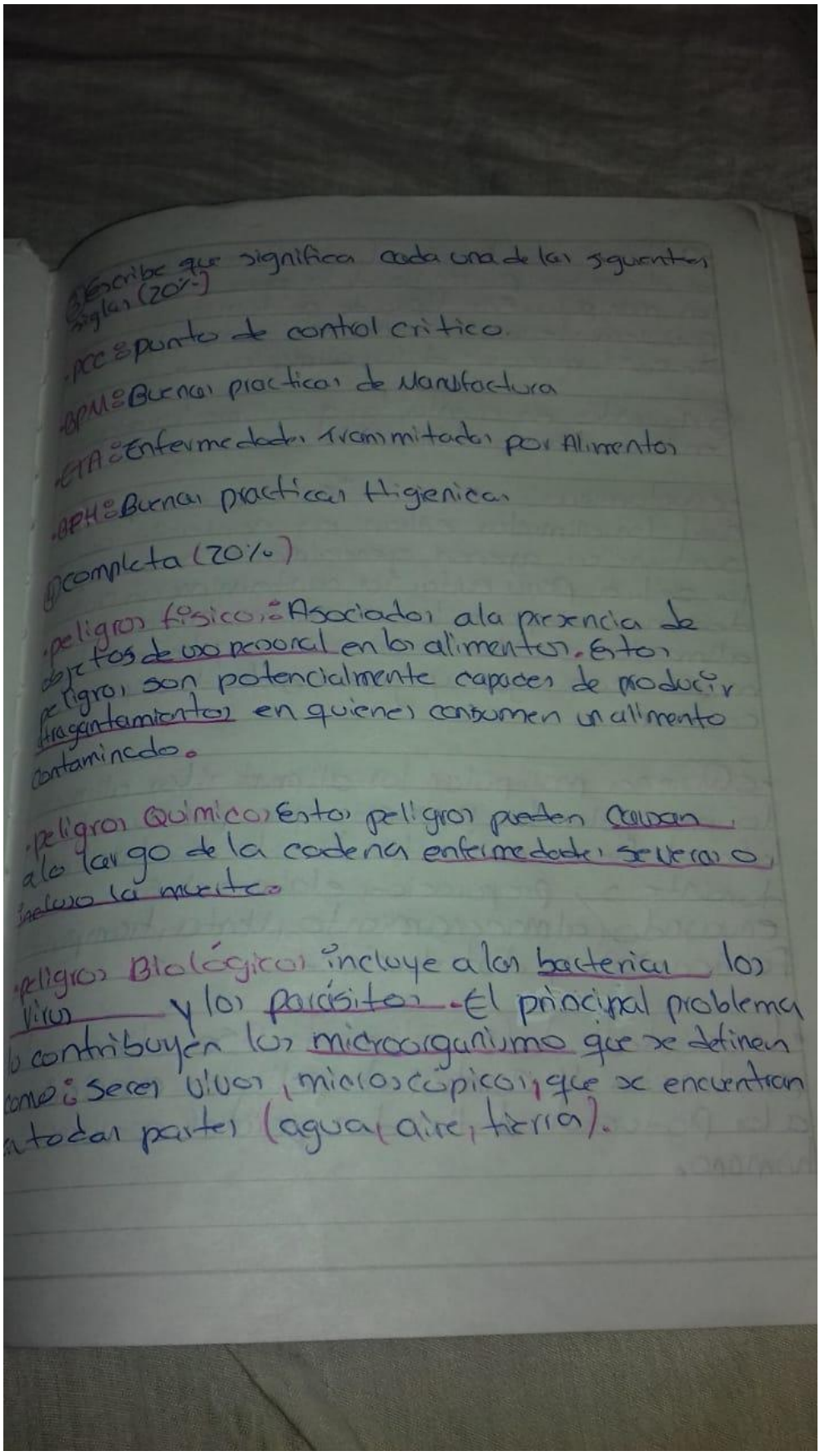
• Contaminación: La introducción de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente. (V)

• Manipulador de alimentos: Toda persona o grupo de personal o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros. (V)

• Buenas practicas 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 almacenamie


la distribución y venta. (F)
(2) Teniendo en cuenta cada concepto relaciona cada letra correspondiente a cada uno de ellos (20%)
A Calidad
Toda sustancia o mezcla de sustan. cias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesaria 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
Significar eliminar la suciedad no visible de las superficies, microorganismos mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor.
D Limpiar
En la totalidad de las características de un producto-servicio que le confieren capacidad de satisfacer las exigencias establecidas e implícitas de los clientes.



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

•PCC: Punto de control critico.

•BPM: Buenas practicas de Manufactura

•ETA: Enfermedades transmitadas por Alimentos

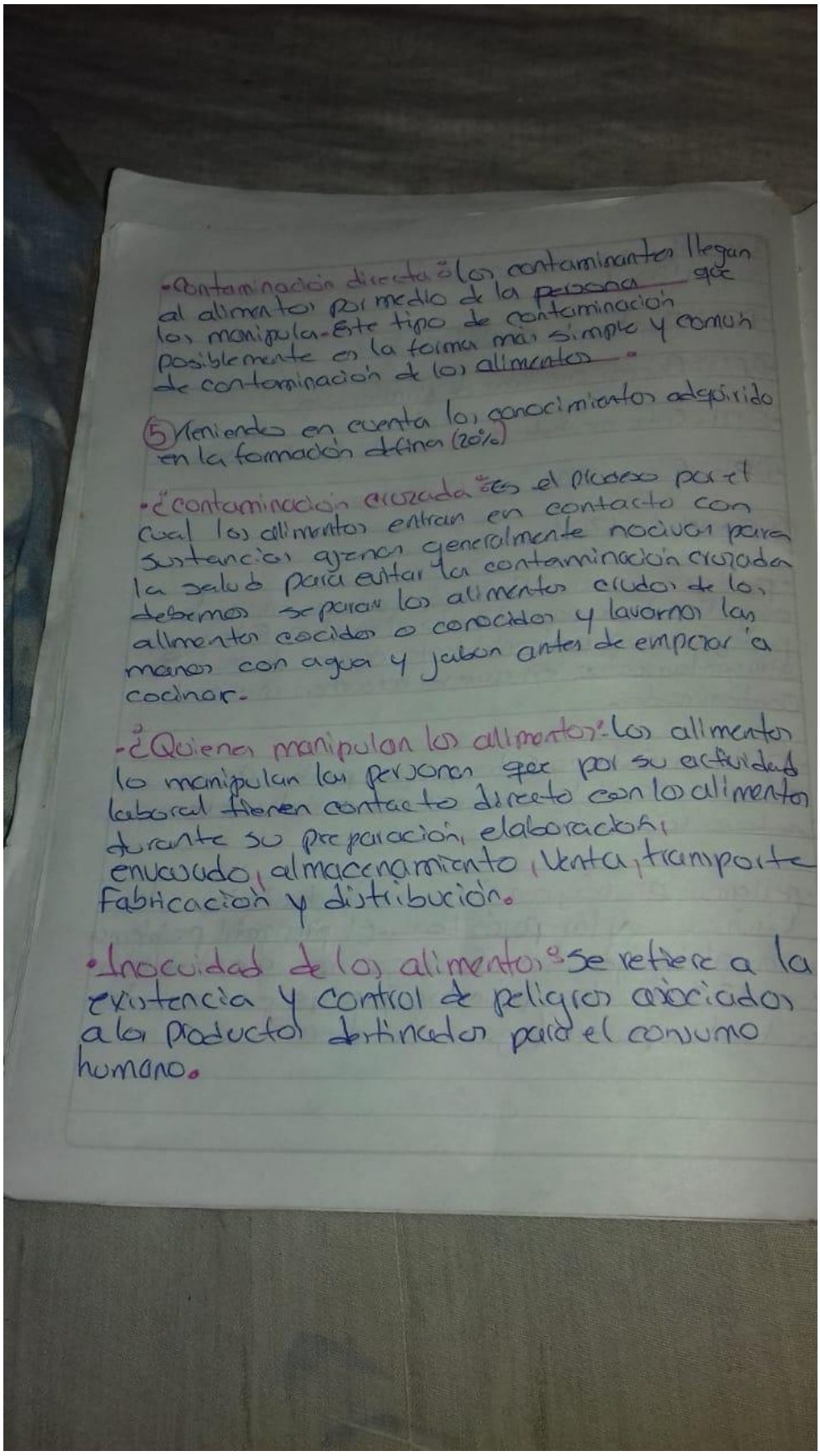
•BPH: Buenas practicas Higienicas

2. Completa (20%)

•peligros físicos: Asociados ala presencia de objetos de uso personal en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir fragmentamientos en quienes consumen un alimento contaminado.

•Peligros Químicos: Estos peligros pueden causan a lo largo de la cadena enfermedades severas o incluso la muerte.

•peligros Biológicos: incluye a las bacterias los virus y los parásitos. El principal problema lo contribuyen los microorganismo que se definen como: seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra).



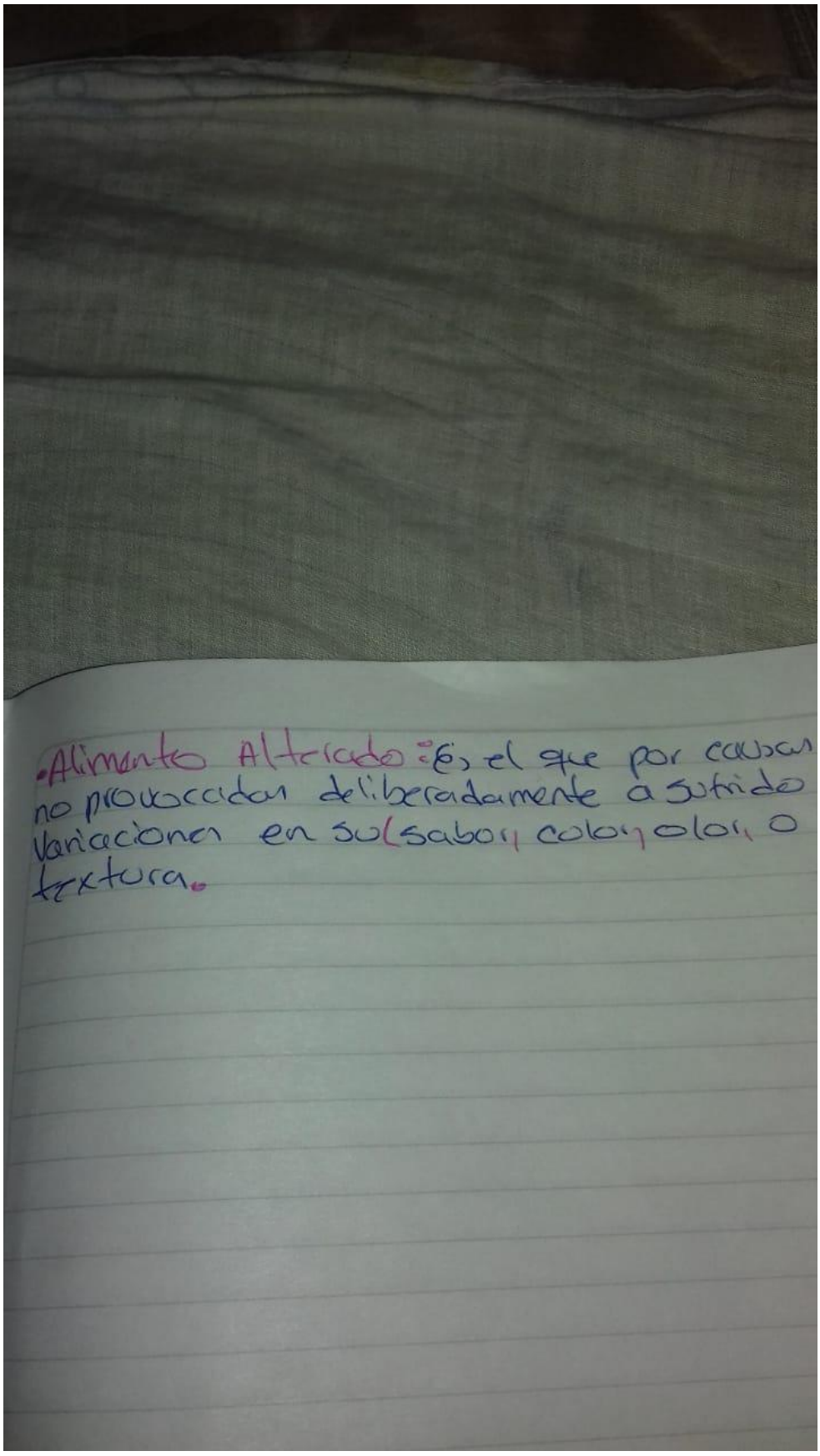
- Contaminación directa: Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

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

- ¿Contaminación cruzada?: es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas generalmente nocivas para la salud para evitar la contaminación cruzada debemos separar los alimentos crudos de los alimentos cocidos o cocidos y lavarnos las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar.

- ¿Quienes manipulan los alimentos?: Los alimentos lo manipulan las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, venta, transporte fabricación y distribución.

- Inocuidad de los alimentos: Se refiere a la existencia y control de peligros asociados a los productos destinados para el consumo humano.


•Alimento Alterado: Es el que por causas no provocadas deliberadamente a sufrido variaciones en su(sabor, color, olor, o textura.