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