SENA Emprende Rural | SENA | FONDO emprender

SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

| SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA<br>PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL<br>INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| **PRUEBA DE CONOCIMIENTO** | | | |
| **FECHA DE APLICACIÓN:** | | **Código de FICHA** | |
| **PROGRAMA DE FORMACIÓN:** | | | |
| **INSTRUCTOR:** | | | |
| **APRENDIZ:** | | | |
| **PROYECTO FORMATIVO:** | | | |
| **FASE DEL PROYECTO:** | | **GUÍA DE APRENDIZAJE No:** | |
| **ACTIVIDAD DEL PROYECTO:** | | | |
| **COMPETENCIA:** | | | |
| **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** | | | |
| **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** | | | |
| **CUMPLE/ NO CUMPLE:** | | | |

**INSTRUCCIONES GENERALES:**
Para dar respuesta al cuestionario se requiere:

- ✓ Diligenciar las respuestas con lapicero de tinta NO borrable.
- ✓ Contestar todas las preguntas marcando con una X la (s) respuesta (s) correcta (s). En caso de cometer un error, para corregir la respuesta tachar totalmente la letra inicialmente elegida y volver a marcar.
- ✓ Usar letra legible para responder las preguntas abiertas.

**DURACIÓN:** Tiempo para la prueba es de 120 minutos

**CUESTIONARIO**

De acuerdo al enunciado seleccione la respuesta correcta:

1. Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales.
   a) Alimento.
   b) Vitaminas.
   c) Carbohidratos.
   d) Hipoclorito de sodio.

2. Los alimentos se Clasifican en:
   a) Comestibles y no comestibles.
   b) Proteínas, Carbohidratos y grasas.
   c) Perecederos y no perecederos.
   d) Amargos y Dulces.

3. La cadena alimentaria es la serie de pasos o eslabones que debe recorrer un alimento para llegar, desde el lugar de producción de la materia prima, o desde el lugar de la cosecha o la captura, hasta la mesa del consumidor.
   Cuál es la cadena alimentaria típica que tiene el orden correcto:

| | |
|---|---|
| a)<br>1) Transporte.<br>2) Consumo.<br>3) Procesamiento.<br>4) Producción.<br>5) Almacenamiento.<br>6) Conservación.<br>7) Comercialización. | b)<br>1) Producción.<br>2) Transporte.<br>3) Almacenamiento.<br>4) Procesamiento.<br>5) Conservación.<br>6) Comercialización.<br>7) Consumo. |
| c)<br>1) Producción.<br>2) Almacenamiento.<br>3) Procesamiento.<br>4) Conservación.<br>5) Transporte.<br>6) Comercialización.<br>7) Consumo. | d)<br>1) Consumo.<br>2) Comercialización.<br>3) Conservación.<br>4) Procesamiento.<br>5) Almacenamiento.<br>6) Transporte.<br>7) Producción. |

4. Con relación a las siguiente Gráficas y enunciado escoja cual es la respuesta correcta:





Es la transferencia de sustancias o microorganismos dañinos a los alimentos ya sea:

- ✓ Desde los alimentos crudos a los cocidos.
- ✓ Desde la ropa de trabajo a los alimentos.
- ✓ Desde los utensilios usado para alimentos crudos a los cocidos.
- ✓ Alimentos crudos que se derraman sobre cocidos en el refrigerador.
- ✓ Superficies (tablas, Mesones) donde se apoyan alimentos crudos y luego alimentos prontos para consumir.

a) Alimentos perecederos.
b) Proteínas.
c) Contaminación cruzada.
d) Contaminación biológica.

5. Identifique dentro del paréntesis el tipo de contaminación correspondiente como: Biológica (B) Química (Q) ó Física (F) en la siguiente lista.
   - Residuos de pesticidas en frutas ( )
   - Mosca en la leche ( )
   - Gancho de cosedora en el arroz ( )
   - Cabello en la sopa ( )
   - Residuo alto de desinfectante en la ensalada ( )
   - Piedras en las lentejas ( )
   - Presencia de mohos en el pan ( )
   - Crema de manos en el jamón ( )
   - Gusanos en la guayaba ( )
   - Esmalte de uñas en el jugo ( )



6. En los espacios reservados para tal propósito responder a lo siguiente:

   - Describa brevemente para usted que es limpieza y desinfección?

_____

_____

   - Un buen lavado de manos comprende las siguientes etapas.

_____

_____

_____

_____

7. Recuerde: Parte de nuestras actividades están orientadas al control de los microorganismos. En esta combinación de letras encontraras palabras relacionadas con los microorganismos, búscalas y analiza su significado con tus compañeros.

# LOS MICROORGANISMOS

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| B | C | A | I | R | E | T | C | A | B | A | M | E | B | A |
| A | L | L | P | B | E | N | E | F | I | C | O | M | R | E |
| O | E | F | O | R | M | A | S | U | G | C | T | O | I | F |
| N | R | Z | R | E | O | G | S | E | I | R | I | N | R | E |
| E | W | E | T | I | N | A | E | G | T | O | X | I | N | A |
| G | I | S | P | B | O | T | O | S | O | H | O | M | O | S |
| O | V | P | E | R | R | L | I | B | R | E | A | U | G | A |
| T | I | O | S | Y | O | Y | O | B | L | U | H | E | C | O |
| A | D | R | U | I | B | D | E | V | I | R | U | S | E | D |
| P | R | A | B | Q | U | I | U | N | O | A | E | R | I | A |
| L | I | S | M | R | O | L | A | C | Z | L | G | O | N | R |
| H | F | E | T | I | E | M | P | O | C | A | L | B | R | E |
| A | I | R | E | M | I | S | A | Z | A | I | S | A | G | T |
| C | O | N | T | R | O | L | E | V | I | R | O | S | O | L |
| T | E | M | P | E | R | A | T | U | R | A | M | N | L | A |

_____ _____ _____

_____ _____ _____

_____ _____ _____

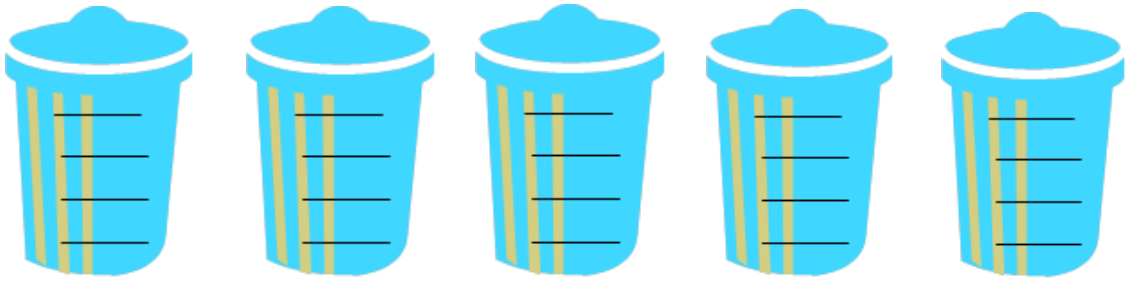
_____ _____ _____

_____ _____ _____

_____ _____ _____

8. Relacione los números de los residuos listados abajo en su respectiva caneca, utilizando la clasificación de colores:
   1. Cáscaras de papas
   2. cajas de cartón
   3. bolsas plásticas
   4. colillas de cigarrillo
   5. servilletas
   6. bolsas de papel
   7. masa de panadería
   8. pitillos
   9. envases de vidrio
   10. icopor

11. vasos desechables
12. bombillos
13. huesos
14. hojas de papel
15. envases de gaseosa no retornable



Verde Azul Blanca Gris Crema

9. Marcar entre paréntesis F si la proposición es Falsa o V si es Verdadera:

✓ ( ) El use de uniforme de color blanco o claro es una obligación legal.
✓ ( ) El use del tapabocas es muy controvertido ya que, mal usado su utilidad es nula y puede convertirse en un elemento de contaminación.
✓ ( ) El use de joyas y adornos está permitido para un manipulador de alimentos.
✓ ( ) Está absolutamente contraindicado el comer, fumar, masticar chicles mientras se manipulan alimentos.
✓ ( ) Los operarios enfermos no deben dársele licencia por el periodo que dura la enfermedad.

Respuestas de selección múltiple (seleccione todo lo que sea aplicable)

10. Dentro de las E.T.A. están las consideradas de transmisión hídrica ¿tales como?
    a) La hepatitis.
    b) La fiebre tifoidea.
    c) Fracturas.
    d) El cólera.
    e) Las diarreas.

_____ Firma del Instructor

_____ Firma del Aprendiz