Lunes 7 de Junio de 2021

Actividad:

Desarrollaremos el Instrumento de Evaluación de todo el Modulo del Manual de Manipulación de Alimentos:

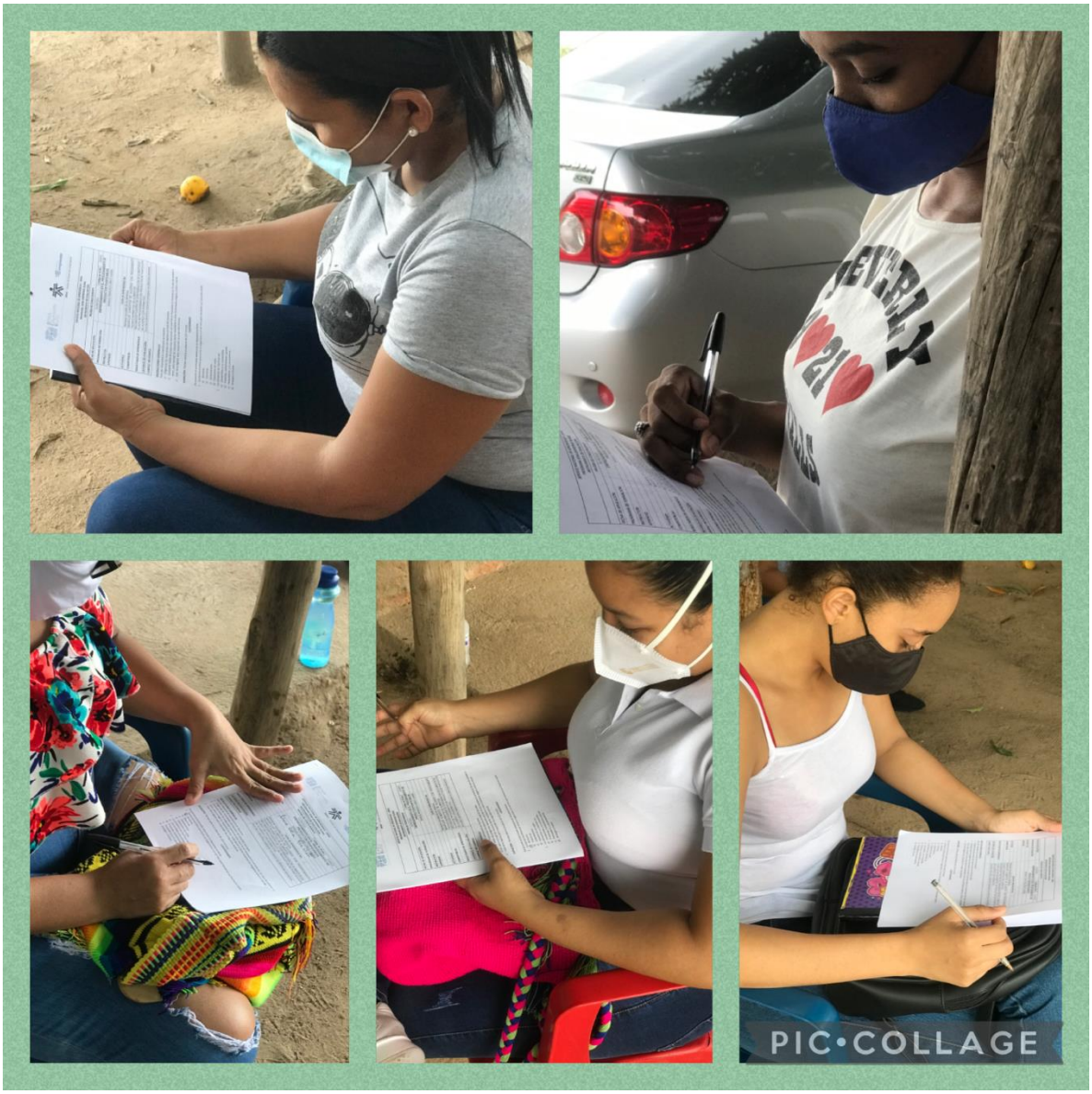
"INSTRUMENTO DE EVALUACION"

Realizar la siguiente evaluación, teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos durante todo el proceso de aprendizaje llevado a cabo; luego tomar una fotografía realizando la evaluación y otra fotografía a la evaluación realizada y enviarla al grupo de WhatsApp.

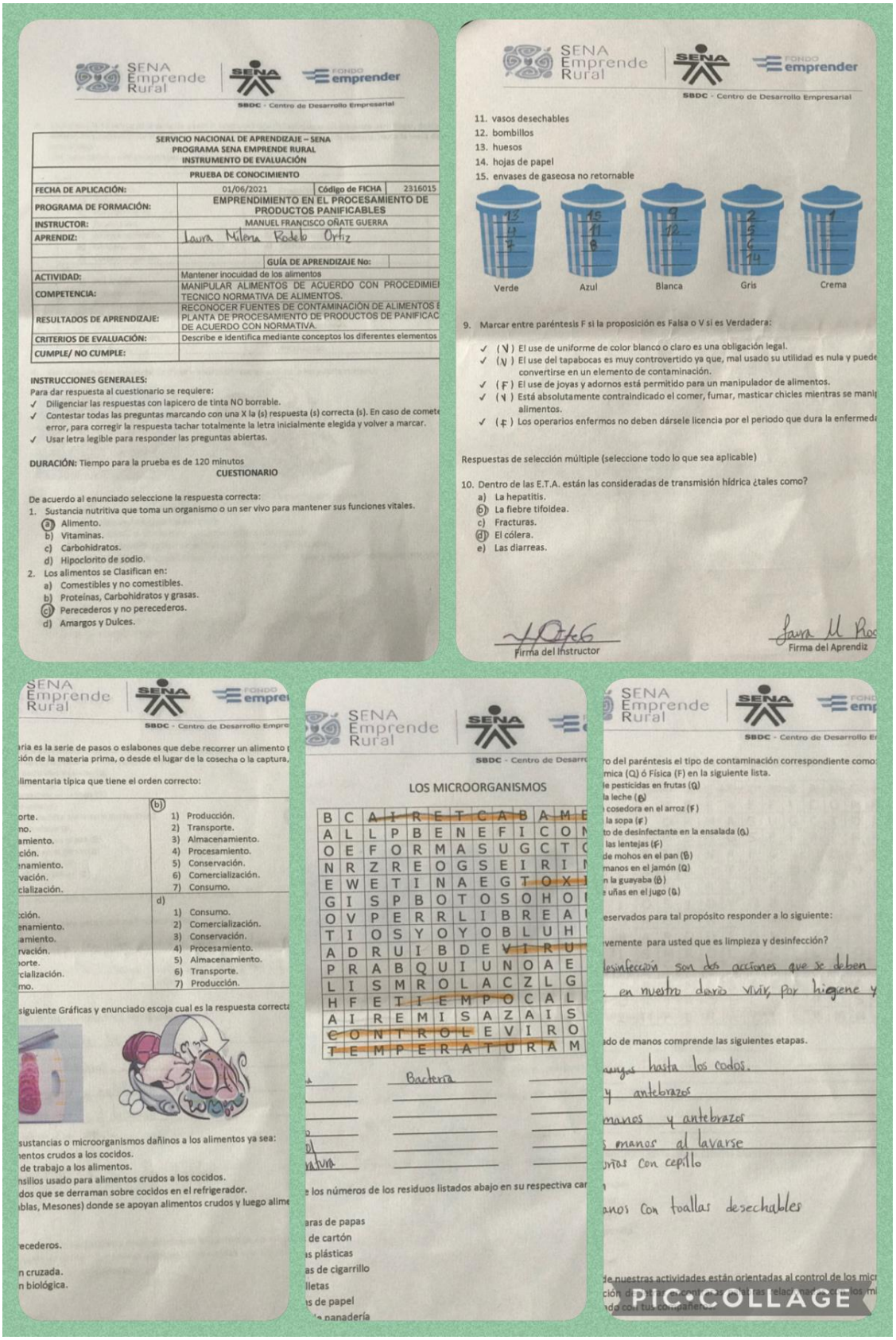
Esta actividad deberán realizarla los días Lunes, martes y miércoles, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

Actividad



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



SENA Emprende Rural · SENA · FONDO emprender
SBDC - Centro de Desarrollo Empresarial

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

PRUEBA DE CONOCIMIENTO

FECHA DE APLICACIÓN:	01/06/2021	Código de FICHA	2316015
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PANIFICABLES		
INSTRUCTOR:	MANUEL FRANCISCO OÑATE GUERRA		
APRENDIZ:	Laura Milena Rodelo Ortiz		
	GUÍA DE APRENDIZAJE No:		
ACTIVIDAD:	Mantener inocuidad de los alimentos		
COMPETENCIA:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIE TECNICO NORMATIVA DE ALIMENTOS.		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS E PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICAC DE ACUERDO CON NORMATIVA.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	Describe e identifica mediante conceptos los diferentes elementos		
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 comete 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.

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

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

ria es la serie de pasos o eslabones que debe recorrer un alimento ción de la materia prima, o desde el lugar de la cosecha o la captura.

limentaria típica que tiene el orden correcto:

(b)	1) Producción. 2) Transporte. 3) Almacenamiento. 4) Procesamiento. 5) Conservación. 6) Comercialización. 7) Consumo.
d)	1) Consumo. 2) Comercialización. 3) Conservación. 4) Procesamiento. 5) Almacenamiento. 6) Transporte. 7) Producción.

siguiente Gráficas y enunciado escoja cual es la respuesta correcta

sustancias o microorganismos dañinos a los alimentos ya sea:
entos crudos a los cocidos.
de trabajo a los alimentos.
nsilios usado para alimentos crudos a los cocidos.
dos que se derraman sobre cocidos en el refrigerador.
blas, Mesones) donde se apoyan alimentos crudos y luego alime

ecederos.

n cruzada.
n biológica.

LOS MICROORGANISMOS

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

Bacteria

e los números de los residuos listados abajo en su respectiva car

aras de papas
de cartón
s plásticas
as de cigarrillo
lletas
s de papel
panadería

ro del paréntesis el tipo de contaminación correspondiente como mica (Q) ó Física (F) en la siguiente lista.
e pesticidas en frutas (Q)
la leche (B)
cosedora en el arroz (F)
la sopa (F)
to de desinfectante en la ensalada (Q)
las lentejas (F)
de mohos en el pan (B)
manos en el jamón (Q)
n la guayaba (B)
uñas en el jugo (B)

eservados para tal propósito responder a lo siguiente:

vemente para usted que es limpieza y desinfección?

desinfección son dos acciones que se deben
en nuestro diario vivir, por higiene y

ado de manos comprende las siguientes etapas.

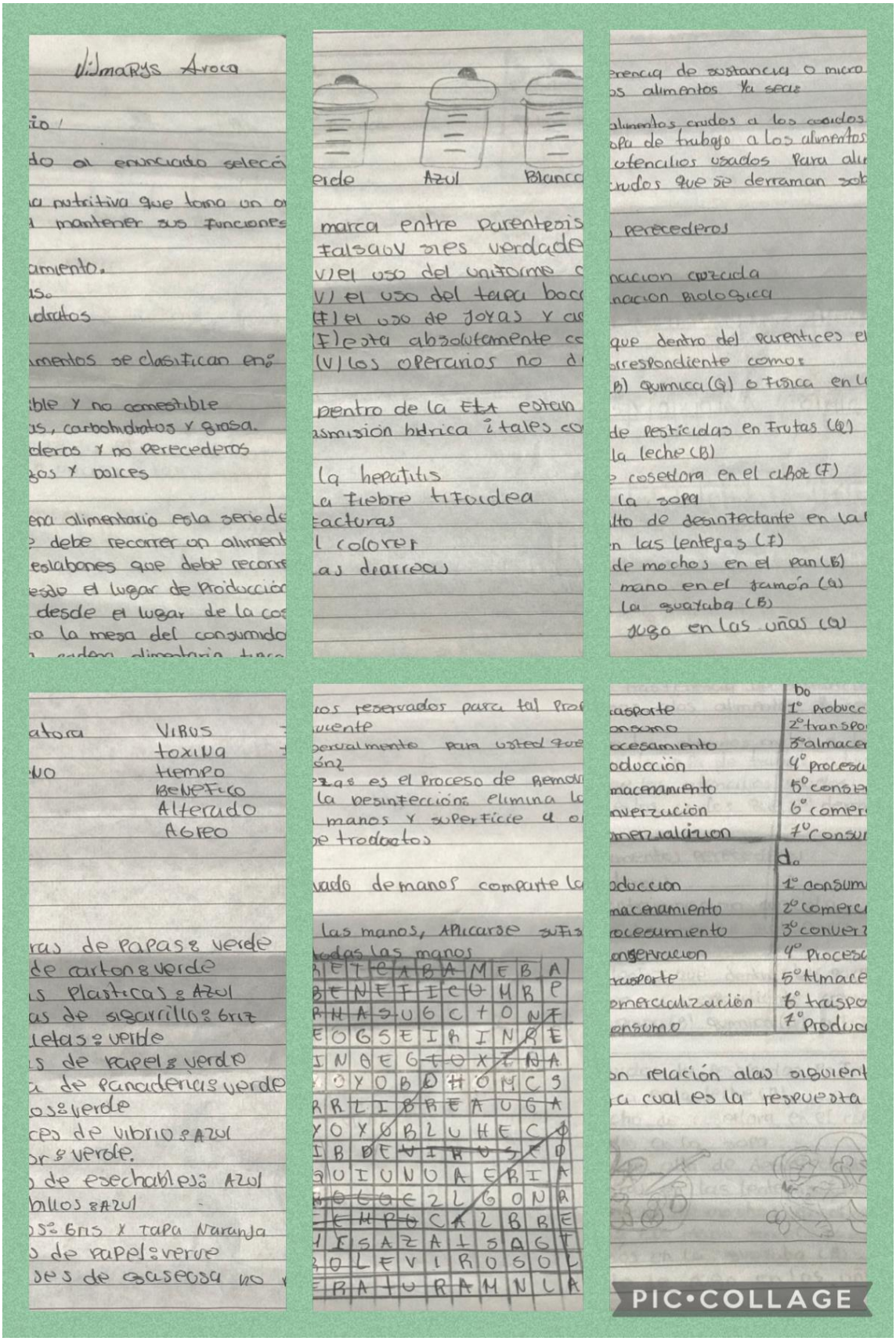
angos hasta los codos.
y antebrazos
manos y antebrazos
manos al lavarse
ñas con cepillo

anos con toallas desechables

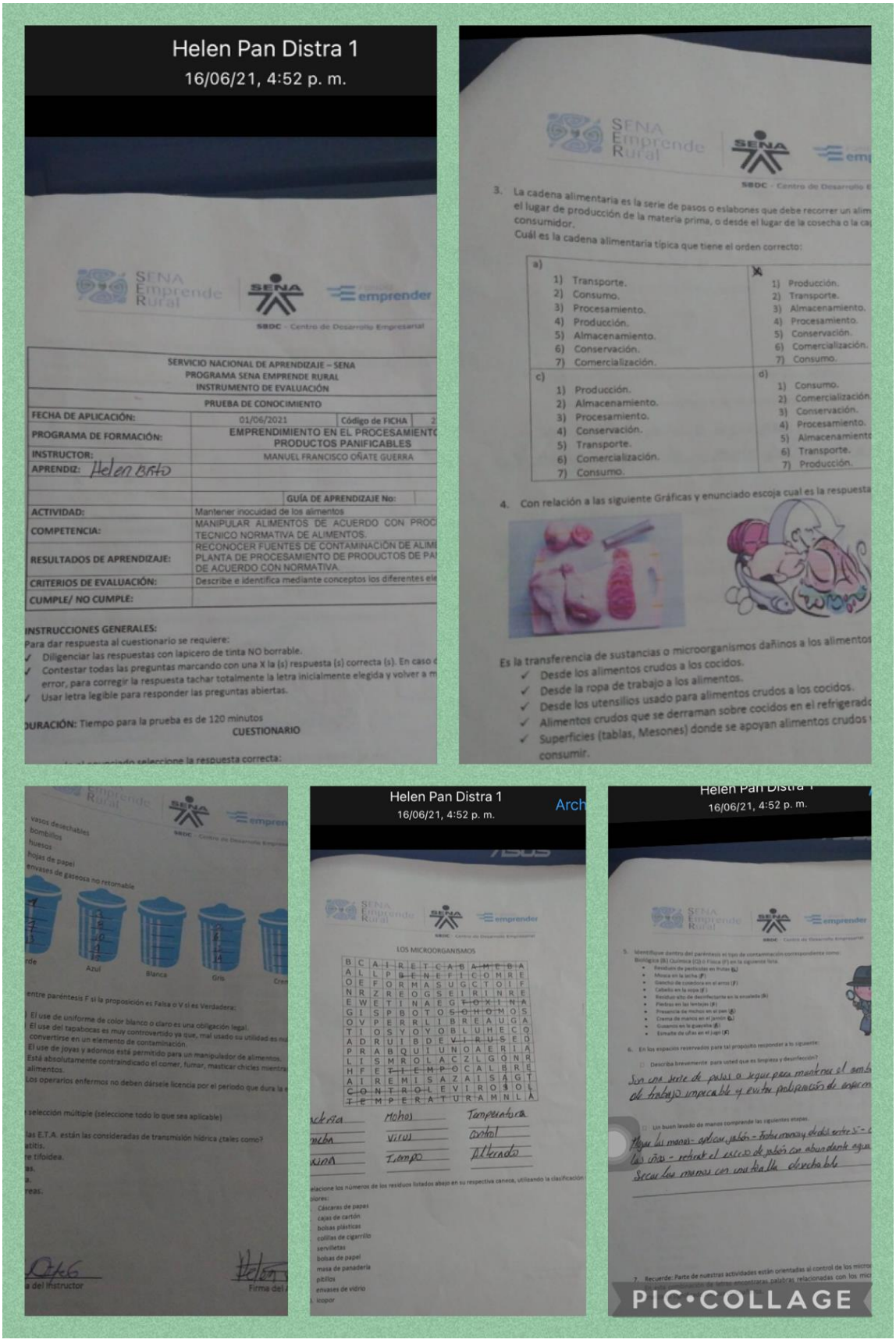
de nuestras actividades están orientadas al control de los micr

PIC·COLLAGE

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414