Miércoles 25 de Agosto de 2021

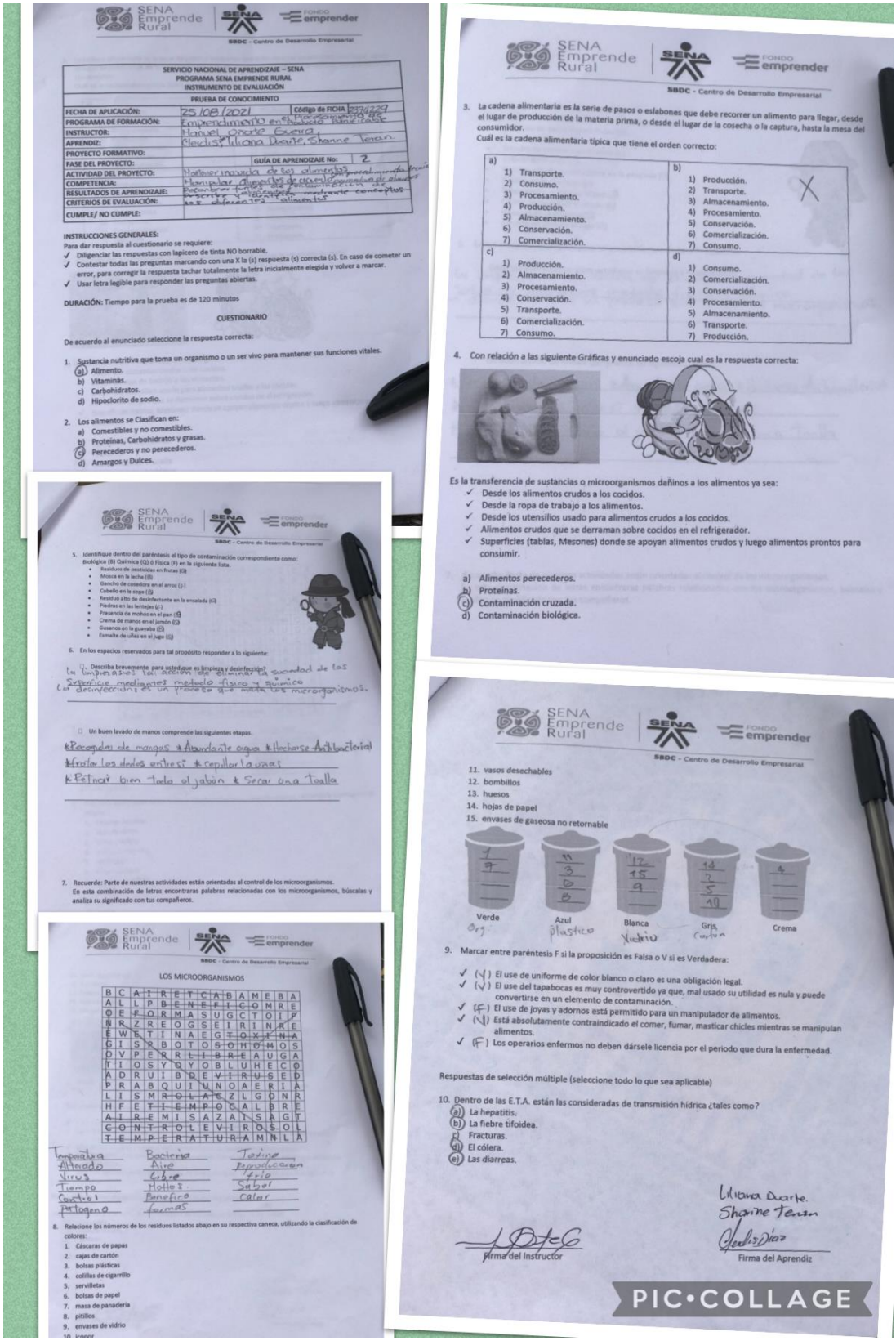
Actividad:

Encuentro presencial con el grupo.

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



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



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

FECHA DE APLICACIÓN:	25/08/2021
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Emprendimiento en el sector Panificador
INSTRUCTOR:	Manuel Oñate Guerra
APRENDIZ:	Claudia Liliana Duarte, Shanne Teran
PROYECTO FORMATIVO:	
FASE DEL PROYECTO:	GUÍA DE APRENDIZAJE No: 2
ACTIVIDAD DEL PROYECTO:	Manipulación de los alimentos
COMPETENCIA:	Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad
RESULTADOS DE APRENDIZAJE:	Reconocer tipos de contaminación de alimentos
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:	los diferentes alimentos
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) 1) Transporte. 2) Consumo. 3) Procesamiento. 4) Producción. 5) Almacenamiento. 6) Conservación. 7) Comercialización.	b) 1) Producción. 2) Transporte. 3) Almacenamiento. 4) Procesamiento. 5) Conservación. 6) Comercialización. 7) Consumo. X
c) 1) Producción. 2) Almacenamiento. 3) Procesamiento. 4) Conservación. 5) Transporte. 6) Comercialización. 7) Consumo.	d) 1) Consumo. 2) Comercialización. 3) Conservación. 4) Procesamiento. 5) Almacenamiento. 6) Transporte. 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 (Q)
- Moscas en la leche (B)
- Gancho de cosedora en el arroz (F)
- Cabello en la sopa (B)
- Residuo alto de desinfectante en la ensalada (Q)
- Piedras en las lentejas (F)
- Presencia de mohos en el pan (B)
- Crema de manos en el jamón (Q)
- Gusanos en la guayaba (B)
- Esmalte de uñas en el jugo (Q)

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

a. Describa brevemente para usted que es limpieza y desinfección?
La limpieza: Nos ayuda a eliminar la suciedad de las superficie mediante el metodo físico y químico
La desinfección es un proceso que mata los microorganismos.

b. Un buen lavado de manos comprende las siguientes etapas.
*Paragolpes de mangas *Alcanzante agua *Hacharse Antibacterial
*Frotar los dedos entre si *cepillar la uñas
*Retirar bien todo el jabón *Secar una Toalla

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

Temperatura, Alterado, Virus, Tiempo, Control, Patogeno
Bacteria, Aire, Gibie, Hongos, Benefico, formas
Toxina, Reproducen, Frio, Sabor, Calor

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 plastico, Blanca Vidrio, Gris Carton, 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 manipulan alimentos.
- ✓ (F) 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.

Liliana Duarte.
Shanne Teran
Claudia Díaz

Firma del Instructor
Firma del Aprendiz

PIC•COLLAGE

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