



Taller de limpieza y desinfección

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 66210009 V.2
- Competencia:
 - 1. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
 - 2. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
- Duración de la actividad: 15 Minutos.

La presente prueba consta de 5 preguntas sobre el curso complementario higiene y manipulación de alimentos. A las cuales usted debe dar respuesta según sus conocimientos previos al desarrollo de la formación; para tal motivo se le solicita leer muy cuidadosamente las preguntas y contestarlas completamente.

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

1. Un manipulador de alimentos es:
 - a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - b. Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
 - c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
 - d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
 - a. Contaminación transversal
 - b. Limpieza y desinfección
 - c. Contaminación cruzada
 - d. Contaminación dirigida
3. Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
 - a. ETS
 - b. ETAS
 - c. O.M.S.
 - d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
 - a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
 - b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
 - c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
 - d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
 - a. Desinfección
 - b. Limpieza
 - c. Esterilización
 - d. Contaminación