Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Instructora: AIDA HERNANDEZ DUQUE

FICHA N° 2514167

Nombre del aprendiz:

María del mar Franco (Pinemma café)

David Duque (Pinemma café)

Emma Franco (Pinemma café)

María Camila vallejo (Pinemma café)

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Estimado aprendiz de acuerdo al material de apoyo aportado RESOLUCION 2674 DE 2013 para consulta, lectura y material de envió virtual realizada por ustedes, según el tema asignado los cuales están relacionados con la mencionada resolución responda el siguiente cuestionario de selección múltiple dando clic a la respuesta correcta. Resaltando la respuesta con color o negrilla

1. **Las BPM son:**
   a. Las buenas prácticas de conservación de los alimentos
   b. las partes por millón
   c. Las buenas prácticas de manufactura
   d. Todas las anteriores

2. **La contaminación cruzada se produce cuando:**
a. Cortar alimentos crudos en una tabla
b. Cuando se cortan unas peras
c. Cuando de corta un pollo crudo y después de corta una manzana en la misma tabla sin higienizar y desinfectar.
d. Ninguna de las anteriores

3. **La OGM es:**

a. La organización global y mundial
b. La organización genética mundial

c. Organismo genéticamente modificado
d. Ninguna de las anteriores

4. **La actividad acuosa (AW). Es:**

a. Es la cantidad de sales que contiene un alimento
b. Es la cantidad de agua que contiene una bacteria
c. La cantidad de agua disponible en un alimento necesario para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
d. Todas las anteriores

5. **Un alimento perecedero es aquel que:**

a. Contiene alto nivel de acidez
b. Contiene alto contenido de agua
c. Que, en su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
d. Ninguna de las anteriores

6. **El envase primario es:**

a. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

b. EL ENVASE PRIMARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

c. Todas las anteriores

d. Ninguna de las anteriores

7. **Inocuidad de los alimentos es:**
a. La mala manipulación de los alimentos
b. Son las PPM

c. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
d. Todas las anteriores.

8. **La Infestación es:**

a. La presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
b. La presencia de encimas en un alimento
c. La presencia de PH en los alimentos.
d. Todas las anteriores

9. **LOTE es:**

a. La cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
b. La cantidad determinada de gramaje de un alimento
c. Todas las anteriores
d. Ninguna de las anteriores

10. **El plan de saneamiento básico tiene los siguientes programas**

Programa de Limpieza y desinfección,
Programa de Desechos sólidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable.
Programa de Limpieza e higienización,
Programa de Desechos líquidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Programa de ppm y desinfección,
Programa de Desechos ordinarios,
Programa de Control de insectos,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Todas las anteriores

Una vez resuelto su taller enviar al siguiente correo

aidahdg314@gmail.com