Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS	**Fecha Prueba:**	**FICHA: 2489555**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción		
NOMBRE APRENDIZ:	**NOMBRE INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Este cuestionario de preguntas ha sido elaborado con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias a evaluar. Es importante que su diligenciamiento lo haga con letra clara y legible.

1. Escriba falso (f) o verdadero (v)

a. Un alimento inocuo es aquel que no ofrece la garantía de que al consumirlo ocasionara daños a la salud. ( )
b. Un alimento alterado es aquel que contiene bacterias, hongos, virus o tiene presencia de sustancias extrañas o productos químicos. ( )
c. Las buenas prácticas de manufacturación (B.P.M) son un conjunto de normas que está relacionada con los procesos de fabricación y almacenaje de los productos. ( )

2. Relacione cada columna con la definición apropiada.

a. Contaminante Físico	Jabón, detergente, plaguicida ( )
b. Contaminante Biológico	Joyas, piedras, metal ( )
c. Contaminante químico	Cucarachas, Virus, microorganismos ( )

3. Defina que es un manipulador de alimentos:

_____
_____
_____
_____

4. Escriba tres condiciones del personal que manipula alimentos:

_____
_____
_____
_____

5. Mencione dos practicas que debemos evitar al manipular alimentos:

_____
_____
_____