GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Nombres y Apellidos: _____ D.I._____

Colegio: _____

Fecha: _____ Ficha:_____

Resultados de aprendizaje a evaluar:

- Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.
- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.

Estimado aprendiz, usted debe

- Leer primero las preguntas, si tiene alguna duda pregunte al instructor.
- Responder todas las preguntas.
- Tener cuidado con No darle atrás a la evaluación en curso.
- Dar click a ENVIAR cuando se termina la evaluación.

Escoja la respuesta correcta a la pregunta formulada:

1. El yogurth y el queso, (al igual que muchos productos con alto contenido de humedad) son uno de los productos lácteos de mayor consumo debido a sus propiedades nutricionales y su característico sabor. Este producto se debe almacenar a temperaturas que no permitan el crecimiento de microorganismos en su interior, alterando el producto. El método de conservación de dichos alimentos, es:

a. Temperatura al medio ambiente.
b. Temperatura de refrigeración.

c. Temperatura de congelación.
d. Temperatura de pasteurización.

2. Todos los embutidos, excepto los embutidos secos, son perecederos y deben mantenerse refrigerados. De los siguientes embutidos cuál cuenta con menor vida útil:

a. Chorizo fresco cocido
b. Chorizo fresco crudo
c. Chorizo madurado
d. Chorizo ahumado

3. Una de las variables que se debe monitorear en un cuarto de almacenamiento sea de refrigeración o de congelación para cualquier alimento perecedero, es:

a. Temperatura
b. Presión
c. °Brix
d. pH

4. Una de las pautas de almacenamiento de los alimentos, es:

a. Evitar que los productos estén en contacto directo con el suelo.
b. Cada materia prima debe estar empacada al vacío y madurada.
c. Aplicar un programa de aseguramiento de la calidad, HACCP.
d. Vigilancia y monitoreo de los operarios encargados del almacén.

5. Todos los productos cárnicos deben tener la fecha de vencimiento y fecha de producción, la cual debe estar impresa en la etiqueta o envase. Es importante durante el almacenamiento de productos terminados tener en cuenta estas fechas con el fin de no prolongar el almacenamiento de los productos facilitando su deterioro. A lo anterior se le denomina:

a. Rotación de materia prima.
b. Rotación de inventarios
c. Rotación de las fechas.
d. Rotación de los envases

6. Durante el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos lácteos, cárnicos y/o de panadería, se debe evitar:

a. La contaminación y alteración
b. La proliferación de microrganismos indeseables.
c. El deterioro o daño del envase o embalaje.
d. Todas las anteriores.

7. Para el almacenamiento de los productos lácteos o cárnicos, normalmente se utilizan cuartos fríos o cavas que mantienen su temperatura con circulación de aire frío. Se deben registrar las temperaturas de la unidad y llevar un registro en el formato control de temperatura del cuarto frío. Este formato se debe llenar:

a. Diariamente
b. Mensualmente
c. Semanalmente
d. Bimensualmente

8. Dentro de los cuartos de refrigeración es importante la ubicación de los productos en la cámara fría, teniendo en cuenta: dejar espacios libres que permitan la circulación de aire: los productos deben estar separados de la pared a una distancia de 10 a 15 cm; los productos deben estar separados del piso a una distancia de 10 a 15 cm; los productos deben estar separados del techo a una distancia de 10 cm. En caso de contar con exceso de producción, si se atiborra el almacén con productos, puede suceder:

a. Se dañan los productos porque se produce dióxido de carbono en los productos.
b. Se dañan los productos porque se genera respiración de los productos lácteos.
c. No hay ningún inconveniente y el almacenamiento se realiza en óptimas condiciones.
d. No hay suficiente circulación de aire, por lo tanto no se refrigeran todos los productos.

9. Se entiende como cadena de frío al proceso de manipulación, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos perecederos bajo condiciones controladas de temperatura, humedad relativa e higiene que garanticen la conservación de sus propiedades, desde su origen hasta el consumo final. Los productos cárnicos como jamones o mortadelas se conservan en refrigeración. Por lo tanto, para estos productos la cadena de frío:

a. No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el envase y empaque lo protege al ambiente.
b. Si la deben cumplir, porque se puede adulterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.
c. No es necesario que la cumplan, teniendo en cuenta que el producto debe estar al medio ambiente.
d. Si la deben cumplir, porque se puede alterar el producto al ambiente si se rompe la cadena de frío.

10. La leche y sus derivados lácteos son productos altamente perecederos debido a su composición nutricional. Todos los productos cuentan con una fecha de vencimiento establecida por el fabricante. El almacenamiento de estos productos debe hacerse con la fecha de vencimiento más próxima adelante. Se debe revisar diariamente los productos almacenados y en caso de encontrar productos vencidos, estos se deben:

a. Descartar
b. Comerciar
c. Consumir
d. Almacenar

Teniendo en cuenta las definiciones establecidas en la resolución 2674 del año 2013:

- **Alimento adulterado** es aquel al cual se le han extraído elementos constituyentes, que se le han adicionado sustancias no autorizadas, que haya sido sometido a tratamientos que disimulen sus condiciones originales o que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- **Alimento alterado**, es aquel que sufre modificación o degradación, parcial o total de sus constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- **Alimento contaminado**, es aquel que presenta agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en la norma
- **Alimento fraudulento**, es aquel que se designa con nombre o calificativo distinto al que le corresponda, envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua falsa o que pueda producir engaño. Relacione el ejemplo con el tipo de alimento

11.	Una leche debidamente higienizada, pasteurizada y empacada en bolsa de grado alimenticio con recubrimiento especial, cuya etiqueta informa un proceso térmico UHT o UAT.	Alimento Fraudulento
12.	Una de las prácticas más comunes en la producción e industria de la leche es la adición de agua para aumentar su volumen, adicionalmente es frecuente la adición de cloruros y/o azúcar para enmascarar la adición de agua y así evitar ser detectada por las técnicas comunes de análisis	Alimento Adulterado
13.	Una carne debidamente empacada al vacío, pero que por sus malas condiciones de almacenamiento presenta color verde y el empaque inflado	Alimento Alterado
14.	Una pupa de fruta pasteurizada y con adición de aditivos debidamente tratada y empacada, pero que por malas prácticas de fabricación contiene un agente físico extraño, un pequeño cabello en el interior de su empaque	Alimento Contaminado

15. Durante la recepción y almacenamiento de materias primas, se puede presentar una contaminación inicial del alimento y, para evitar la misma se debe:

a. No se admitirán aquellos productos que no se presenten en óptimas condiciones. Debemos concertar estas características de calidad con los proveedores.
b. No deberán admitirse productos de dudosa procedencia o sin garantía sanitaria reconocida
c. Que las etiquetas cumplen con los requisitos legales (identificación, fechas de caducidad o consumo preferente, condiciones de conservación, etc.).
d. Que las condiciones higiénicas y de temperatura del transporte son las más adecuadas.
e. Todas las anteriores.

16. En el área de almacenamiento, los productos con fecha de vencimiento más próxima se ubican adelante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana, con el fin de hacer una buena rotación de productos y descartas los

productos con fecha de vencida. Este método de rotación de productos se denomina:

a. Primero en entrar, ubicación superior
b. Primeros en entrar, ubicación inferior
c. Primeros en entrar, primeros en salir.
d. Primeros en entrar, últimos en salir

17. La estantería de los productos perecibles en el área de almacenamiento debe estar ubicada a 10 cm del piso, 15 cm de la pared y 50 cm del techo. Estas especificaciones son necesarias en almacenamiento, para:

a. Correcto orden de la materia prima y de los productos que entran al almacén.
b. Fácil limpieza y desinfección de áreas y ventilación adecuada entre materiales.
c. Políticas de la empresa para unificar las estanterías y muebles de almacenamiento
d. Para facilitar la visualización de las fechas de vencimiento de la materia prima

18. La panadería Trigo Blanco, durante los meses de abril y mayo del año en curso, ha presentado los siguientes movimientos de entradas y salidas de huevos AA por cubeta (30 unidades).

Fecha	Lote	Reporte	Unidades(cubetas)
30 abril	PEC12D	Remanente en bodega	9
1 mayo	----------	Salen cubetas al proceso	8
5 mayo	PEC13E	Entrada a bodega	11
9 mayo	----------	Salen cubetas de bodega	12
15 de mayo	PEC14F	Entrada a bodega	12
18 de mayo	----------	Salen cubetas de bodega	11

De acuerdo a esto, registrar la información en el formato Kardex “Entradas y Salidas Materia Prima – Panadería Trigo Blanco”, según el método PEPS: Tenga en cuenta el lote para la entrada de la materia prima y salida de la misma.

PREGUNTAS FALSO VERDADERO

19. En el área de almacén se debe verificar ciertas variables que pueden afectar el producto. Se hace necesario controlar la temperatura del almacén más no es necesario controlar la humedad relativa del ambiente.

Verdadero

Falso

20. En los cuartos de almacenamiento de carnes y productos cárnicos no es necesario cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios, debido a que el frío no permite que proliferen las bacterias.

Verdadero

Falso

21. Durante el almacenamiento de los productos alimenticios, debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos y, es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

Verdadero

Falso

22. En el caso de productos refrigerados o congelados se verifica cada 12 horas o por turno la correcta temperatura de las cámaras de acuerdo: Frutas y Verduras

refrigeradas de 5 a 10 °C, Carnes y productos cárnicos refrigerados de 0 a 5°C, congelados -18°C; dichas temperaturas pueden variar si se indica en el rotulo, especificando otra temperatura. Dichas temperaturas, se encuentran dentro de los rangos de almacenamiento de estos productos?

Verdadero

Falso

23. El frío provoca la muerte de los microbios y detiene su actividad durante el almacenamiento.

Verdadero

Falso

24. El lugar de almacenamiento de los productos terminados tiene que estar limpio y ventilado. Los productos deben almacenarse por separado por cada clase de queso; asimismo, deben mantenerse en refrigeración y protegidos de la contaminación

Verdadero

Falso

¡Éxitos!

_____

Firma aprendiz