Centro Agropecuario La Granja

Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral

"CUESTIONARIO" (EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS)

PROGRAMA DE FORMACIÓN: EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS	**Fecha Prueba:**	**FICHA: 2615365**
NOMBRE COMPETENCIA A EVALUAR: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Aplicar buenas prácticas de manufactura en la producción de leches fermentadas, conforme a normativa. Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa		
NOMBRE APRENDIZ:	**NOMBRE INSTRUCTOR:** Yadira del Pilar Acosta Ampudia	

Esta sopa de letras ha sido elaborada con el fin de recoger los conocimientos previos para alcanzar los resultados de aprendizaje de la competencia a evaluar:

1. _____ de alimentos, son todas aquellas personas que por su actividad laboral se encuentran en contacto _____ con los alimentos.
2. _____ es la ropa que debe portar la persona que manipula los alimentos para evitar riesgos de contaminación.
3. Un _____ es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que al ingerirlo aporta al organismo los nutrientes y la energía necesarios para el mantenimiento de las funciones vitales en el organismo.

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

4. La _____ es la principal práctica que debe desarrollar un manipulador de alimentos para evitar la _____ de los alimentos.
5. _____ es una gorra que cubra totalmente el cabello para evitar su caída.
6. Todo persona que desee manipular alimentos debe tener _____ y capacitación.
7. Los alimentos manipulados con inadecuadas practicas higiénicas pueden producir _____en los consumidores.
8. El principal beneficio de la aplicación de las buenas prácticas higiénicas es la _____ de nuestros clientes al recibir un alimentos apto para consumo.
9. La práctica de higiene más importante en un manipulador de alimentos es el lavado de _____

