# Cuestionario de conocimientos previos

**Nombre de programa: Elaboración de conservas de frutas y hortalizas**

**Número de Ficha:**

**Nombres y apellidos:**

**Número de documento:**

1- Seleccione si es falso o verdadero. Fruta de conserva: Producto elaborado con frutas sanas y limpias, envasadas con o sin medio de cobertura apropiado, según el caso, adicionado de edulcorantes naturales y aderezos o ingredientes aromatizantes permitidos, envasados herméticamente y sometidos a tratamientos fisicos autorizados que garanticen su conservación. –

- Falso ( )

- Verdadero ( )

2- Selecciones la respuesta correcta. Productos obtenidos a partir de agentes gelificantes o espesantes de origen animal y vegetal, solos o en combinación, y una mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar-agar, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius. Lo anterior hace referencia a :

- Gomitas

- Mermeladas

- Jaleas

- Ninguna de las anteriores

3- Seleccione y Complete el siguiente enunciado según sea el caso. Bocadillo de frutas: Producto _____del jugo de pulpa de frutas, con la adición de edulcorantes naturales y aditivos permitido.

- Liquido obtenido por la cocción parcial de la pulpa.

- Solido obtenido de la concentración por cocción.

4- Seleccione si es falso o verdadero. La salsa de tomate es el producto preparado con la pulpa concentrada de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azucar, edulcorantes permitidos, vinagre, cebollas, ajos y otros aditivos permitidos.

- Falso ( )

- Verdadero ( )