Liam Mauricio Parra
1107974632

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
  APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- Código del Programa de Formación: 96151452 V.2
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados:

Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.
Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria.
Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria.
Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria.

Objetivo
Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados y postres lácteos en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento.

RESPONDA SEGÚN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA X LA OPCIÓN CORRECTA

1. El manipulador de alimentos utiliza los agentes desinfectantes para*
   a. Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
   b. Destruir las bacterias por completo y para siempre.
   c. Ayudar a eliminar la grasa y los restos de alimento.
   d. Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.
2. Una sustancia química que sirve al manipulador de alimentos para eliminar la grasa, la suciedad y los restos de alimento es un*...
   a. Detergente
   b. Desinfectante
   c. Agente esterilizante
   d. Bactericida
3. ¿Qué condiciones necesitan las bacterias para multiplicarse?*
   a. Alimento, sol, calor y humedad.
   b. Alimento, espacio, calor y humedad.
   c. Alimento, aire, calor y humedad.
   d. Alimento, tiempo, calor y humedad.
4. La temperatura óptima de almacenamiento en refrigeración es ...*
   a. entre 0°C y 8°C
   b. 18°C
   c. entre 5°C y 65°
   d. 37°C
5. Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:*
   a. La presencia de insectos en el alimento.
   b. La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
   c. La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.
   d. Una sola bacteria presente en el alimento.
6. ¿A qué temperatura se multiplican las bacterias más rápidamente?
   a. 37°C
   b. 5°C
   c. 100°C
   d. 65°C
7. ¿Qué bacteria se encuentra frecuentemente en la boca y nariz del manipulador de alimentos?*
   a. Staphylococcus
   b. Salmonella
   c. Clostridium
   d. Listeria
8. La principal razón por la que debe controlar las plagas de insectos o roedores es porque...*
   a. Son transmisores de enfermedades.
   b. Ensucian el local.
   c. Peligro para los consumidores
   d. Se comen los alimentos.

