GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS

Nombres y Apellidos: _____ D.I._____
Colegio: _____
Fecha: _____Ficha:_____

Resultados de aprendizaje a evaluar:

- Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos.
- Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos
- Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y control de puntos críticos 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. Cual de las siguientes alternativas define el significado de las siglas HACCP es:
    - Análisis de peligros y riesgos de control
    - Control de peligros y riesgos
    - Análisis de peligros y control de puntos críticos
    - Peligros y riesgos que son controlados

2. Para la evaluación de los peligros se usa:
    - El diagrama de flujo del proceso y la descripción detallada de cada etapa
    - El diagrama de flujo y El árbol de decisión
    - El diagrama de flujo y la tabla de probabilidad y severidad
    - El diagrama de flujo y las características fisicoquímicas de las materias primas

3. Cuál de los siguientes principios no corresponde al HACCP?
    - Establecimiento de Acciones correctivas

- Cuantificación de los gastos asociados a los peligros
- Determinación de los PCC's
- Análisis de los peligros
- Establecimiento de Sistemas de Vigilancia

4. El sistema HACCP es:
   - Un sistema reactivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
   - Un sistema de gestión para garantizar la calidad de los alimentos
   - Un sistema preventivo para garantizar la inocuidad de los alimentos
   - Un sistema que determina en donde puede haber perdidas en el proceso productivo

5. ____F____ El Decreto 85 de 2002, establece el reglamento técnico para la implementación del sistema HACCP en las industrias de alimentos

6. ____F____ La contaminación química se produce al añadir productos químicos (aditivos) en cantidad controladas para mejorar una determinada cualidad de un alimento

7. ____V____ La representación esquemática y detallada de todas las fases operacionales del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final es el diagrama de flujo.

8. ____V____ Para determinar los PCC se consideran los peligros más significativos, que se encontraron en el análisis de peligros

9. ____V____ El árbol de decisión, se usa para determinar los PCC, teniendo en cuenta los peligros significativos en cada etapa del proceso

10. ____F____ Los peligros que pueden contaminar los alimentos se clasifican en físicos, organolépticos y biológicos

11. Mencione en orden los siete principios del sistema HACCP y haga una breve descripción de cada uno de ellos.

12. Relacione los ejemplos de contaminación con el tipo de peligro al cual corresponda

TIPO DE PELIGRO	MEDIDA PREVENTIVA

Físico - Trozos de Vidrio en la mermelada	Verificación del buen estado de los envases
Físico - Pelo del manipulador	Capacitación en Normas de Higiene y seguridad - Uso del uniforme completo y de forma correcta
Físico – Pasto en la leche	Filtración antes de ingresar a almacenamiento o al proceso productivo
Químico - Grasa Mecánica	Mantenimiento preventivo de equipos
Químico - Exceso de Amonio cuaternario en la solución desinfectante	Capacitación en procedimientos de Limpieza y Desinfección
Químico - Sal Nitro en cantidades superiores a la permitida	Calibración de los equipos de pesado.
Biologico - Bacteria de la materia fecal - E Coli	Capacitación en Normas de Higiene y seguridad - Procedimiento correcto de lavado de manos
Biológico - Presencia de Salmonella por perdida de cadena de frio	Mantener los alimentos siempre a la temperatura correcta de almacenamiento
Biológico - Contaminación cruzada por una tabla de cortar	Programa de limpieza y Desinfección – Lavado de utensilios entre producto y producto.