SENA Gloria Cauizales

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.1
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados:

Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

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

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

1. Un manipulador de alimentos es:
   a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
   b. Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
   X Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
   d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
   a. Contaminación transversal
   X Contaminación cruzada
   b. Limpieza y desinfección
   d. Contaminación dirigida
3. Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
   a. ETS
   c. O.M.S.
   b. ETAS
   X Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
   a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
   b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
   X Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
   d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
   a. Desinfección
   c. Esterilización
   X Limpieza
   d. Contaminación

Q Valeria Garcia Giron
1.151.968.692

IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS

- Denominación del Programa de Formación:
  HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529 V.1
- Competencia:
  MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados:

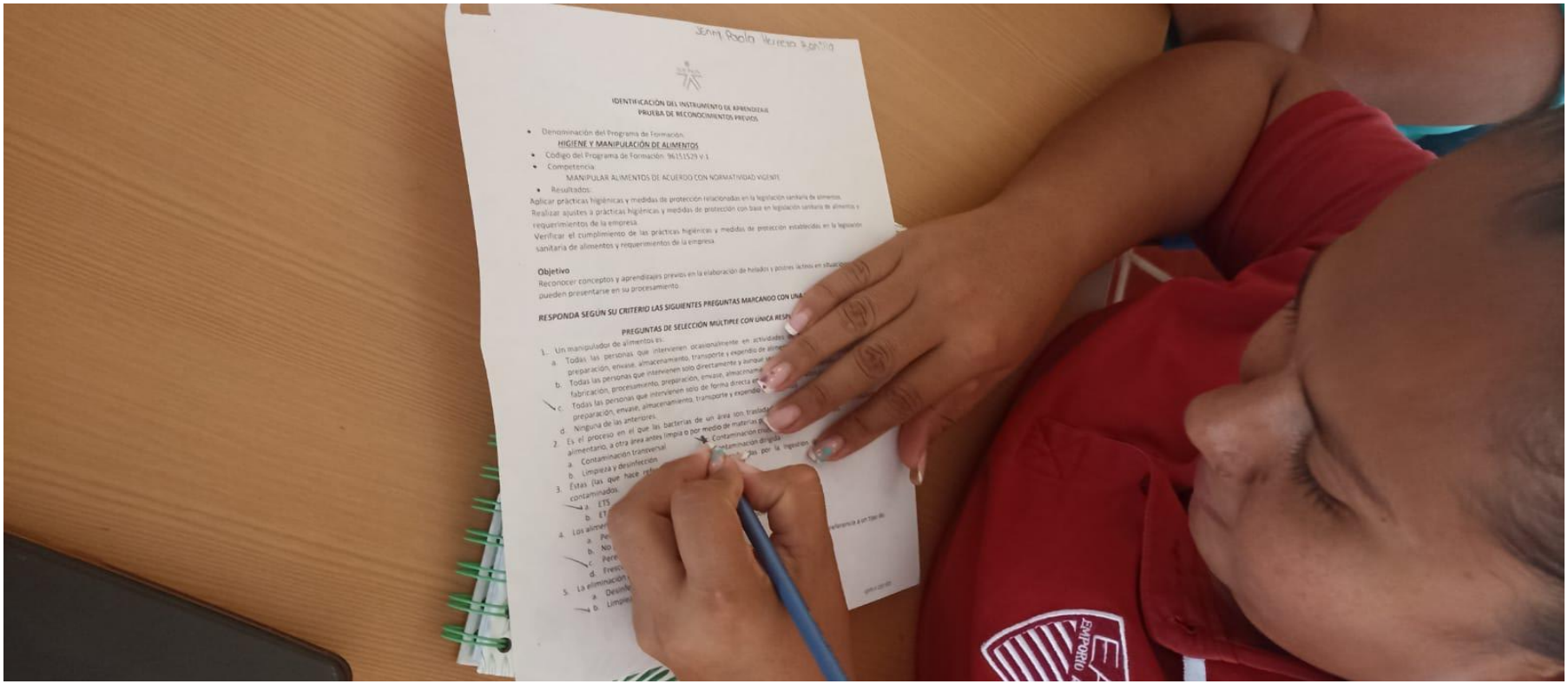
Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

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

PREGUNTAS DE SELECCIÓN MÚLTIPLE CON ÚNICA RESPUESTA

1. Un manipulador de alimentos es:
   a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
   b. Todas las personas que intervienen solo directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
   X c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
   d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas al producto terminado.
   a. Contaminación transversal
   X Contaminación cruzada
   b. Limpieza y desinfección
   d. Contaminación dirigida
3. Éstas (las que hace referencia la sigla), son producidas por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.
   X a. ETS
   c. O.M.S.
   b. ETAS
   d. Ninguna de las anteriores.
4. Los alimentos se pueden clasificar según su durabilidad en:
   a. Perecederos, altamente perecederos y no perecederos
   b. No perecederos, altamente perecederos y procesados
   X c. Perecederos, semi-perecederos y no perecederos.
   d. Frescos, enlatados y empacados al vacío.
5. La eliminación de residuos alimenticios, grasa y suciedades de una superficie, hace referencia a un tipo de:
   a. Desinfección
   c. Esterilización
   X b. Limpieza
   d. Contaminación


IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE
PRUEBA DE RECONOCIMIENTOS PREVIOS
Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151529 V-1
Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados:
Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
Objetivo
Reconocer conceptos y aprendizajes previos en la elaboración de helados a partir de pulpas lácteas en situaciones que pueden presentarse en su procesamiento
RESPONDA SEGUN SU CRITERIO LAS SIGUIENTES PREGUNTAS MARCANDO CON UNA
PREGUNTAS DE SELECCIÓN MULTIPLE CON UNICA RESP
1. Un manipulador de alimentos es:
a. Todas las personas que intervienen ocasionalmente en actividades de preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
b. Todas las personas que intervienen solo directamente y durante el proceso de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
c. Todas las personas que intervienen solo de forma directa en actividades de preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
d. Ninguna de las anteriores.
2. Es el proceso en el que las bacterias de un área son trasladadas a otra área limpia o por medio de materias primas, alimentario, a otra área antes limpia o por medio de materias primas
a. Contaminación transversal
b. Limpieza y desinfección
3. Estas ¿las que hace
contaminados.
a. ETS
b. ET
4. Los alimen
a. Pe
b. No
c. Pere
d. Frecu
5. La eliminación
a. Desinfe
b. Limpie

