Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA N° 2732169
NOMBRE DEL APRENDIZ: Francy Elena Hidalgo. Ana Cecilia Vargas, Hada Liliana Rodríguez

MODALIDAD DE LA FORMACION PRESENCIAL

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Estimado aprendiz la RESOLUCION 2674 DE 2013 para consulta, realizada por ustedes, según el tema asignado los cuales están relacionados con la mencionada resolución responda el siguiente cuestionario de selección marque la respuesta correcta.

1. Las BPM son:

a. Las buenas prácticas de conservación de los alimentos
b. las partes por millón
c. Las buenas prácticas de manufactura
d. Todas las anteriores

2. La contaminación cruzada se produce cuando:

a. Cortar alimentos crudos en una tabla
b. Cuando se cortan unas peras
c. Cuando de corta un pollo crudo y después de corta una manzana en la misma tabla sin higienizar y desinfectar.
d. Ninguna de las anteriores

3. La OGM es:

a. La organización global y mundial
b. La organización genética mundial
c. Organismo genéticamente modificado
d. Ninguna de las anteriores

4. La actividad acuosa (AW). Es:

a. Es la cantidad de sales que contiene un alimento
b. Es la cantidad de agua que contiene una bacteria
c. La cantidad de agua disponible en un alimento necesario para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
d. Todas las anteriores

5. Un alimento perecedero es aquel que:

a. Contiene alto nivel de acidez
b. Contiene alto contenido de agua
c. Que, en su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
d. Ninguna de las anteriores

6. El envase primario es:

a. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

b. EL ENVASE PRIMARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

c. Todas las anteriores

d. Ninguna de las anteriores

7. Inocuidad de los alimentos es:

a. La mala manipulación de los alimentos
b. Son las PPM
c. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
d. Todas las anteriores.

8. La Infestación es:

a. La presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
b. La presencia de encimas en un alimento
c. La presencia de PH en los alimentos.
d. Todas las anteriores

9. LOTE es:

a. La cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
b. La cantidad determinada de gramaje de un alimento
c. Todas las anteriores
d. Ninguna de las anteriores

10. El plan de saneamiento básico tiene los siguientes programas

Programa de Limpieza y desinfección,
Programa de Desechos sólidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable.
Programa de Limpieza e higienización,
Programa de Desechos líquidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Programa de ppm y desinfección,
Programa de Desechos ordinarios,
Programa de Control de insectos,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Todas las anteriores

AIDA HERNANDEZ DUQUE

CUESTIONARIO: DIAGRAMA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FICHA :N° 2732169

APRENDIZ Martha Nidia León Franco

CIUDAD **MUNICIPIO** **DEPTO CAUCA**

MODALIDAD DE LA FORMACION :PRESENCIAL

1:-SEGUN LAS FACES ,EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL SISTEMA PRODUCTIVO ES: ORDENE CORRECTAMENTE ENNUMERANDO

-PREPARACION (4)
-ALMACENAMIENTO (2)
- SERVICIO AL CLIENTE EMPLATADO (5)
-COMPRA DE MATERIAS PRIMAS . (1)
-CONSERVACION (3)

2-SALUBRIDAD EN LOS ALIMENTOS SON AQUELLOS QUE CLASIFICAMOS COMO: COMPLETAR Y CITE 3 EJEMPLOS:

NO PERECEDEROS: * azúcar, harina, frijol

SEMI PERECEDEROS: Confites, galletas, pan.

PERECEDEROS: Carnes
Lacteos
Verduras

3-

QUE ES UNA CONTAMINACION FISICA Y SU ORIGEN.

es la presencia de cualquier físico extraño en los alimentos, esto puede ocurrir durante el procesamiento el transporte o almacenamiento de los productos.

QUE ES UNA CONTAMINACION QUIMICA Y SU ORIGEN

Por sustancias que se transmiten al aire a causa de actividades humanas como la industria o agricultura.

4- LAS ENFERMDADES DE TRANSMICION ALIMENTARIA SE CLASIFICAN EN: EXPLIQUE SUS DIFERENCIAS Y CAUSAS

- **A- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS**
- **B- INTOXICACIONES ALIMENTARIAS POR CAUSAS NATURALES**
- **C- INFECCIONES E ORIGEN PARASITARIO**
- **D- ENVENENEMIENTO POR SUSTANCIAS QUIMICAS**

5- UD COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA UD QUE ES :

- **A- ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**
- **B- ALTERACION O DETERIORO**
- **C- MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
- **D- ALIMENTO ALTERADO**
- **E- ALIMENTO CONTAMINADO**

Ficha N° 2732169 RTAS. Martha Vidia Leon Franco

Espacio para las respuestas 4 y 5

4.

A) Intoxicación Alimentaria; enfermedad causada por alimentos contaminados con bacterias, virus, parasitos o toxinas.

B) Intoxicación Alimentaria por causas Naturales: Compuestos tóxicos producidos de forma natural por organismos vivos.

C) Infecciones e origen parasitario: Estos llegan a los alimentos especialmente en: agua contaminada, leche no pasteurizada, frutas y verduras sin lavar, carnes mal cocinadas.

d) Envenenamiento por sustancias químicas: Se produce por la entrada de sustancias tóxicas al organismo, ya sea por ingestión, inyección inhalación o por estar en contacto con ellas.

5)

A) Alimentos de alto riesgo: Las carnes, las aves crudas o poco cocidas, los huevos crudos, mariscos crudos leche sin pasteurizar

B) Alteración o Deterioro: es aquel que ha sufrido una modificación en sus características (color, sabor, textura, olor) y pierde valor nutritivo.

C) Manipulador de alimentos: Persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos.

d). Alimento Alterado: tiene alterados sus características organolépticas y no son aptos para el consumo

e). Alimento contaminado: es el que contiene agente vivos (bacterias, virus, parasitos) o sustancias químicas

AIDA HERNANDEZ DUQUE
Instructora SENA

Tabla de relación 2732169 MARTHA LIDIA LEON T

Relaciones los conceptos de la izquierda con las definiciones de la derecha que usted considere lo definen de la mejor manera, únalas con una línea.

Tratamiento térmico	Procedimiento de higienización de las manos que debe realizarse de forma constante para garantizar la limpieza.
ETA	Desarrollo de una enfermedad producida por toxinas que han ingresado al cuerpo humano
Infección	Suministro de temperatura que se le realiza a un alimento para eliminar las bacterias
Intoxicación	Enfermedad Transmitida por Alimentos
Desinfección	Buenas Prácticas de Manufactura
Hipoclorito de sodio	Procedimiento de higienización de superficies o utensilios que se lleva a cabo para eliminar las bacterias
Lavado de manos	Producto químico utilizado para eliminar bacterias
Utensilios	Herramientas pequeñas de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos.
Equipos	Desarrollo de una enfermedad producida por bacterias que ingresaron al cuerpo humano
BPM	Herramientas grandes de trabajo en una cocina que permiten transformar los alimentos

Instructora

AIDA HERNANDEZ

Programa: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Grupo 2.

FICHA N° 2732169

NOMBRE DEL APRENDIZ: Yolanda García Omar Guacharez Alejandra Narvaez. Olga Solarte.

MODALIDAD DE LA FORMACION PRESENCIAL

TEMA: RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Estimado aprendiz la RESOLUCION 2674 DE 2013 para consulta, realizada por ustedes, según el tema asignado los cuales están relacionados con la mencionada resolución responda el siguiente cuestionario de selección marque la respuesta correcta.

1. Las BPM son:
   a. Las buenas prácticas de conservación de los alimentos
   b. las partes por millón
   c. Las buenas prácticas de manufactura
   d. Todas las anteriores

2. La contaminación cruzada se produce cuando:
   a. Cortar alimentos crudos en una tabla
   b. Cuando se cortan unas peras
   c. Cuando de corta un pollo crudo y después de corta una manzana en la misma tabla sin higienizar y desinfectar.
   d. Ninguna de las anteriores

3. La OGM es:
   a. La organización global y mundial
   b. La organización genética mundial
   c. Organismo genéticamente modificado
   d. Ninguna de las anteriores

4. La actividad acuosa (AW). Es:
   a. Es la cantidad de sales que contiene un alimento
   b. Es la cantidad de agua que contiene una bacteria
   c. La cantidad de agua disponible en un alimento necesario para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
   d. Todas las anteriores

5. Un alimento perecedero es aquel que:
   a. Contiene alto nivel de acidez
   b. Contiene alto contenido de agua
   c. Que, en su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
   d. Ninguna de las anteriores

6. El envase primario es:

Grupo 2 –
FICHA - 2732169

a. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

b. EL ENVASE PRIMARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

c. Todas las anteriores

d. Ninguna de las anteriores

7. Inocuidad de los alimentos es:

a. La mala manipulación de los alimentos
b. Son las PPM
c. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
d. Todas las anteriores.

8. La Infestación es:

a. La presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
b. La presencia de encimas en un alimento
c. La presencia de PH en los alimentos.
d. Todas las anteriores

9. LOTE es:

a. La cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
b. La cantidad determinada de gramaje de un alimento
c. Todas las anteriores
d. Ninguna de las anteriores

10. El plan de saneamiento básico tiene los siguientes programas

Programa de Limpieza y desinfección,
Programa de Desechos sólidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable.
Programa de Limpieza e higienización,
Programa de Desechos líquidos,
Programa de Control de plagas,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Programa de ppm y desinfección,
Programa de Desechos ordinarios,
Programa de Control de insectos,
Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable
Todas las anteriores

AIDA HERNANDEZ DUQUE